Landwirtschaftliches Zentralwochenblatt für Polen

Blatt der Westpolnischen Landwirtschaftlichen Gesellschaft, des Verbandes deutscher Genossenschaften in Polen und des Verbandes der Güterbeamten für Polen

Anzeigenpreis im Inlande 15 gr für die Millimeterzeile. — Fernsprechanschluß Nr. 6612. — Bezugspreis im Inlande 1,60 zł monatlich.

34. Jahrgang des Posener Genossenschaftsblattes. 36. Jahrgang des Posener Raiffeisenboten.

Nr. 44. Poznań (Posen), Al. Marsz. Piłsudskiego 32 I., den 28. Oktober 1936. 17. Jahrgang

Martin Luther, der deutsche Bauernsohn.

In mancher Bauernstube sieht man das Bild unseres Reformators D. Martin Luther hängen. Und da gehört es auch hin, möchte man meinen. Wenn man hineinschaut in dies breite, grobgeschnittene Gesicht: ist es nicht das Gesicht eines Bauern? Vierkantig und geradlinig, dabei treu und gütig, so schaut er in die Bauernstube hinein, als wäre er irgend ein Ahne des augenblicklichen Hausherrn. Und er war auch aus altem Bauernstamm, wenn sein Vater auch Bergmann war. Stolz hat er sich stets dazu bekannt, daß seine Vorfahren alle Bauern waren. So gehört er dem deutschen Bauern und sein Bild in unsere Stuben.

Gediegene Bauernart hat er auch an sich. Freilich nicht die Art des neuzeitlichen Landwirts eines liberalistischen Zeitalters, für den alles Geschäft ist: der Boden, die Arbeit, die Ernte. Aber wohl die Art des bodenverwurzelten Bauern, dem sein hartes Schaffen und Wirken Selbstverständlichkeit ist, der gar nicht dabei zuerst an Lohn und Verdienst denkt, sondern an Boden und Heimat, an Familie und Volk. Für sie ist er da. Sie sollen Leben und Nahrung haben von der Ernte, die er einbringt. Dieser rechte Bauer geht langsam hinter seinem Pfluge, aber er pflügt tief und macht seine Arbeit gründlich. Und er nimmt nicht jede neue Meinung schnell an, aber wenn er sie in langsamer zäher Gedankenarbeit als richtig erkannt hat, läßt er sie sich auch nicht wieder umstoßen.

Solche Bauernart hatte Luther. Er pflügte tief. Ihn hätte die wichtigste Frage gepackt, die Menschen stellen können, die Frage nach dem Heil der Seele. Und mit einer unendlichen Gründlichkeit sucht er nach der Antwort. Das fröhliche Leben als Student gibt er auf, auf die Möglichkeit eines glänzenden Aufstieges in der juristischen Laufbahn, der ihm bei seiner Begabung sicher gewesen wäre, verzichtet er, er wählt das Mönchskleid. Und im Kloster tut er alles, was irgend angepriesen wurde als nützlich für die Seligkeit der Seele: Beten, Fasten, Selbstquälereien, Bußübungen usw. Aber weit davon entfernt, nun mit sich selbst zufrieden zu werden, daß er nun so schön fromm war, empfand er vielmehr immer deutlicher und immer drückender: der innere Friede der Seele, den er suchte, der fehlte ihm immer noch!

So mußte der Boden noch gründlicher durchgepflügt, geeggt und von Unkraut und Steinen gereinigt werden. Und Luther machte sich an die Arbeit. Er las und las, und alles, was Menschen je über die tiefsten Fragen gedacht und geschrieben hatten, beschäftigte ihn in langen Nächten in seiner einsamen Mönchszelle. Was nur die Klosterbücherei hergeben wollte, wurde von ihm aufs genaueste durchgearbeitet. Ein gewaltiges Wissen hat er sich damals angeeignet, wie es schwerlich auch die Begabtesten und Klügsten unter seinen Gegnern aufzuweisen hatten. Bis er endlich zu der Quelle kam, die allein Lebenswasser hergibt, zum Wort der Heiligen Schrift, zum Bibelbuch. Da las er — und die Sonne ging ihm auf nach langer banger Nacht. Er las — und ihm wurden Worte geschenkt, die plötzlich in seiner Seele eine Klarheit aufgehen ließen, wie sie beglückender, leuchtender nicht zu denken war. Sein Herz jubelte. Er hatte gefunden.

Und nun trug sein Feld einen unendlichen Reichtum von köstlichen goldenen Weizenkörnern, daß er zum Sämann werden konnte, der guten Samen auszustreuen hatte. Und das hat er getan. Er predigte dem Volk, er lehrte die Studenten und wußte immer neue Herrlichkeiten aufzufinden und auszubreiten aus dem Worte Gottes. Bis dann die Zeit kam, wo er ins Weite wirken durfte, wo er seines deutschen Volkes Reformator wurde.

Auch daß es dahin kam, hatte seinen Grund in seiner echt deutschen und bäuerlichen Gründlichkeit und Tiefe. Er hätte sich um den ganzen Ablaßschwindel gar nicht zu kümmern brauchen: im Sachsenlande, in dem er wohnte, war er ja verboten, nach Wittenberg kam Tetzel gar nicht herein. Aber so leicht konnte und wollte er es sich nicht machen. Er meinte, wenn eine Sache verkehrt ist, dann sollte sie nirgendwo erlaubt sein, besonders nicht in seinem deutschen Volk. Auch schien es ihm zunächst eine einfache Sache: man brauchte nur eine Meinungsäußerung herbeizuführen, die Theologen veranlassen, sich damit zu beschäftigen, dann würde gewiß auch bald nur eine einzige Meinung über diese Angelegenheit herrschen und der Ablaß würde bald abgeschafft sein. Er ahnte damals nicht, daß er auf einen solchen Widerstand stoßen und gar noch in völligen Gegensatz zu seiner Kirche kommen würde. Und da ihm sein Gewissen eben keine Ruhe ließ, so kam es zu dem bekannten Thesenanschlag an die Tür der Schloßkirche zu Wittenberg, und wir feiern jedes Jahr den 31. Oktober als den Reformationstag.

Und nun kam erst recht die große Saatzeit für den Bauern Luther. Gott selbst hängte ihm das große Säelaken um, und er schritt durch die deutschen Lande und säte Gottes Wort. Und heute noch zehren wir von dieser großen Aussaat, besonders seit Luther von der Theologie wieder ganz neu gelehrt wird.

Den Bauernstämmling hat Luther nie verleugnet. Wir merken ihn, wenn er im Katechismus als zum täglichen Brot gehörig nennt: Haus, Hof, Acker, Vieh und auch, was der Bauer so nötig braucht: gute Freunde, getreue Nachbarn und dergleichen. Besonders aber kommt sein Bauernblut zum Vorschein in seiner deutschen Bibel. Sie ist sein bestes Geschenk an das deutsche Volk. Welch eine Sprache redet er da! Das ist so kernig und klar, so wahr und treuherzig, wie man nur in rechten Bäuernhäusern reden hört. Sie gehört in das Bauernhaus, die Lutherbibel, damit der Bauer sich Kraft daraus hole für die schwere Arbeit des Tages. Und wer da von einem nichtartgemäßen Judenbuch redet, der muß sie wohl nicht kennen, die deutschredende Bibel, die heilige Schrift, die Frohbotschaft von unserem Herrn und Heiland Jesus Christus. Lassen wir sie uns nicht schlecht machen, aber lesen wir sie auch, damit wir teilhaftig werden der Ewigkeitskräfte, die darin für jeden enthalten sind.

So wollen wir mit Dank und Stolz am Reformationsfest wieder unseres D. Martin Luther gedenken, des deutschen Bauernsohnes. Er ist unser, und unser soll er bleiben!

P. Droß, Schwersenz.

Gedanken zum Weltspartag.

1925, in einer Zeit wirtschaftlicher Scheinblüte, beschloß der Internationale Kongreß für Sparwesen, einen Tag im Jahre der Sparwerbung zu widmen. Damals hatte die Inflation in vielen Ländern den Spargedanken niedergehalten. Das „In-den-Tag-Hineinleben" war Parole geworden. Eine Verschwendungssucht hatte sich breit gemacht. Die Proklamierung des 31. Oktober zum Weltspartag war ein Weckruf zur Besinnung und Ernüchterung in einer Zeit wirtschaftlicher Regellosigkeit. Das vergangene Jahrzehnt hat die Berechtigung dieses Mahnrufes aufgezeigt.

Weltspartag soll nicht heißen, einmal im Jahre überflüssiges Geld auf die Sparkasse zu tragen. Dieser Tag ist vielmehr eine ernste Aufforderung an jeden einzelnen ohne Rücksicht auf Stand und Einkommensverhältnisse, an seine wirtschaftliche Zukunft zu denken und nicht unbesorgt und unbekümmert seine Geldmittel restlos zu verausgaben, ohne das Morgen zu bedenken. Weltspartag ist Hinweis auf die Sparpflicht eines jeden. Aus dem Gleichklang der Werktage hebt sich dieser eine Tag im Jahre ab. Er soll mahnen und aufrütteln, hinweisen und aufmerksam machen. Er ist Forderung und eindringliches Gebot: „Spare in der Zeit, so hast Du in der Not!" Lerne haushalten! Das Sparen mußt auch Du lernen! Sparen ist nicht Anhäufen überflüssiger Mittel, sondern vernünftiges Wirtschaften. Sparen muß von klein auf anerzogen werden!

Der Weltspartag erfüllt jedoch nur dann seinen Zweck, wenn der Ruf von jung und alt gehört, aufgenommen und befolgt wird. Deshalb muß für den Spargedanken an diesem Tage überall überzeugend geworben werden durch Wort und Tat, durch Rede und Vorbild. Der Erfolg wird nur dann eintreten, wenn über die Erkenntnis hinaus, daß Sparen notwendig ist, der Entschluß gefaßt wird, mit dem Sparen endlich selbst zu beginnen.

Der Ruf zum Sparen ergeht an alle, und jedermann hat andererseits die Pflicht, sich in den Dienst der Werbung zu stellen. Die Sparpropaganda ist also nicht nur Angelegenheit der Banken und Sparkassen, sondern ebenso Sache der Eltern und Erzieher, der berufsständischen und der wirtschaftlichen Organisationen, der Bauern, Handwerker und Gewerbetreibenden. Es muß ein Ruf von allen an alle sein. Dann kann er nicht überhört werden.

Das Gebot des Sparens hat für die kleinen und auch für die großen Wirtschaftskörper Gültigkeit. Der Familienvater muß sich darüber klar sein, daß das Sparbuch die einzige wirklich zuverlässige Hilfe in Zeiten stärkerer wirtschaftlicher Beanspruchung, z. B. bei Krankheitsfällen, ist. Das einzelne Familienmitglied soll von klein auf wissen, daß Sparen die beste Selbsthilfe ist, daß es aber gelernt sein will. Deshalb ist frühzeitig damit zu beginnen. Der Bauer braucht Rücklagen in Gestalt von Sparguthaben, um wirtschaftliche Rückschläge — Krankheiten in Haus und Stall, Hagel, Brandschäden, Dürre u. a. — aushalten zu können. Er benötigt Mittel für größere Anschaffungen, für Reparaturen und Instandsetzungsarbeiten, für notwendige Meliorationsarbeiten — Drainagen —, für die Erziehung und Ausstattung der Kinder, für Erbauseinandersetzungen und vieles andere mehr. Wehe dem Bauernhof, der diese finanztechnischen Aufgaben ausschließlich durch Aufnahme fremder Mittel durchgeführt hat oder durchführen will! Auch beim Handwerker und Gewerbetreibenden spielen die ersparten Mittel eine entscheidende Rolle. Wirtschaftliche Beweglichkeit, Konkurrenzfähigkeit, Rentabilität, Leistungsfähigkeit hängen davon ab. Wie leicht kann ein sonst gut gehendes gewerbliches Unternehmen einer Konjunkturschwankung oder einer vorübergehenden Krise zum Opfer fallen, wenn nicht im rechten Augenblick sofort greifbare Reserven eingesetzt werden können! Ob Fabrik oder Werkstatt, ob Großbetrieb oder Handwerksstube ist gleich. In jedem Unternehmen bilden die Rücklagen den sichersten Rückhalt für Krisenzeiten. Kein Mensch kann sich der Verantwortung für die wirtschaftliche Zukunft und Sicherheit, die er gegen sich selbst, seine Angehörigen und gegen seine Gemeinschaft trägt, entziehen. Nur Gedankenlosigkeit und Unbekümmertheit, mangelndes Verantwortungsbewußtsein und Gleichgültigkeit sind in der Lage, Sparsinn und Sparpflicht zu vergessen.

„Das Kapital ist das Blut des Wirtschaftskörpers", ist der wichtigste Grundsatz einer geordneten Wirtschaft. Kapitalbildung ist die Voraussetzung zum Aufbau einer Wirtschaft. Diese Erkenntnis haben uns die vergangenen anderthalb Jahrzehnte gebracht. Die gleiche Bedeutung, die das Kapital für die Wirtschaft eines Staates hat, hat es auch für die Wirtschaft einer Volksgruppe. Wir Deutschen in Polen sind auf uns selbst angewiesen. Daß wir unsere wirtschaftliche Selbständigkeit in den schweren Nachkriegsjahren erhalten und gefestigt haben, verdanken wir der Tatsache, daß unsere Volksgenossen trotz der schlimmen Auswirkungen der Inflation das Sparen nicht verlernt hatten. Mit Hilfe der Strebsamen und Sparsamen in Stadt und Land konnten wir unsere durch Inflation und Abwanderung ausgehöhlten Wirtschaftsorganisationen neu aufbauen. Der Ruf „Das Geld des Dorfes dem Dorfe!", der unter unsern Verhältnissen eine besonders große Bedeutung hat, ist nicht ungehört verhallt. Von Tausenden deutscher Volksgenossen, die sich ihrer Pflicht gegenüber Familie, Scholle und Volk bewußt gewesen sind, ist der Ruf verstanden worden. Der Weltspartag soll auch diejenigen, die bisher abseits gestanden haben, soll auch die Nörgler und Besserwisser, die Spekulanten und schlechten Wirtschafter aufrütteln und ihnen sagen, daß die Nichtbeachtung des Spargesetzes unsere Lage sehr schwierig gestaltet und unsere Selbstbehauptung und Unabhängigkeit in wirtschaftlicher Hinsicht in Frage stellt, und daß wir uns nur auf unsere eigene wirtschaftliche Kraft, auf Sparsamkeit und Haushalten, verlassen können. Rechtes Sparen hat nichts mit Geiz und Knauserei, nichts mit Gewinngier und Zinswucher zu tun. Sparsamkeit und Tüchtigkeit bilden die Grundlage eines jeden Wirtschaftsorganismus.

Der Weltspartag soll uns dieses erneut vor Augen führen. Für uns Deutsche in Polen hat der Aufruf zum Sparen, der am 31. Oktober in allen Kulturländern erfolgen wird, in wirtschaftlicher und in völkischer Beziehung eine entscheidende Bedeutung. Das sollen alle Angehörigen der deutschen Volksgruppe erkennen. Unser deutsches Genossenschaftswesen gibt jedem Volksgenossen die Möglichkeit, seine ersparten Groschen nutzbringend und sicher anzulegen. Dadurch sichert der einzelne seine und seiner Angehörigen wirtschaftliche Zukunft, während dem Wirtschaftskörper der Gemeinschaft das so notwendige Kapital zur Verfügung gestellt wird.

A. K.

Ein Rückblick auf das letzte Wachstumsjahr.

Jetzt kann sich der Landwirt schon ein viel besseres Urteil über den diesjährigen Ernteausfall bilden als kurz nach der Ernte, weil bereits Druschergebnisse im größeren Umfange vorliegen. Im allgemeinen kann man die Getreideernte noch als eine schwache Mittelernte bezeichnen, wenn man auch nach dem Stand auf dem Halme bessere Erträge erwartet hat, als man jetzt beim Drusch je Morgen erzielt. Auffallend ist, daß das Getreide in diesem Jahr einen recht hohen Gehalt an Schmachtkörnern aufweist. Der Grund dafür dürfte in den großen Witterungsschwankungen im vergangenen Sommer, aber auch in dem starken Auftreten bestimmter Pflanzenkrankheiten liegen. Die Roggenernte bewegt sich zwischen 8—11, die Weizenernte zwischen 9—12 Ztr. Die Durchschnittserträge der Sommerung dürften zwischen 10 bis 12 Ztr. liegen. Die Braugerste läßt in diesem Jahr in der Qualität zu wünschen übrig, da sie während der Vegetation unter Mehltau stark gelitten hat und auch während der Erntezeit schlechtes Wetter herrschte. Die Erbsenerträge werden mit 10—15 Ztr. je Morgen angegeben. Im Geschmack sollen sie jedoch nicht überall gut sein.

Von den Hackfrüchten befriedigen die Kartoffeln viel mehr als die Rüben. Nur die zeitigen Kartoffeln haben versagt, während von den späten Sorten je nach Boden und Sorte 80—120 Ztr. und darüber je Morgen erzielt wurden. Der Grund für die unbefriedigende Rübenernte lag in der starken Schädigung der Rüben durch Pflanzenkrankheiten und tierische Schädlinge, so daß nur 100—150 Ztr. je Morgen geerntet wurden.

Die Futterpflanzen konnten sich in diesem Jahr infolge der reichlicheren Niederschläge gut entwickeln, so daß genügend Futter für den Winter vorhanden ist. Auch die Stoppel- und Gründüngungssaaten befriedigen. Lediglich die Serradellaunterssaaten kamen auch in diesem Jahre nicht recht vorwärts. Doch wird diese Tatsache von den Praktikern mit der intensiveren Beschattung des Getreides und mit einem stärkeren Wasserentzug durch dasselbe erklärt. Die Wiesen haben, soweit es sich um Kulturwiesen handelt, gute Erträge gebracht. Um daher die Wiesen besser zu nutzen, ist es ratsam, zu Wechselwiesen überzugehen.

Großen Schaden haben in diesem Jahr die Pflanzenkrankheiten und tierischen Schädlinge an den Kulturpflanzen angerichtet. Von den Getreidefliegen waren es hauptsächlich die Frit- und Hessenfliege, die die befallenen Getreidepflanzen in starkem Umfange zum Absterben brachten, so daß auch in diesem Frühjahr Winterungsschläge untergepflügt werden mußten. Trotzdem haben auch in diesem Herbst wieder vereinzelt Landwirte es sehr eilig mit der Aussaat der Winterung gehabt und haben schon um den 15. September mit der Aussaat begonnen. Das starke Lagern des Getreides wurde vielfach durch Fußkrankheiten hervorgerufen.

Von den anderen Kulturpflanzen haben die Rüben am stärksten unter Pflanzenkrankheiten und tierischen Schädlingen zu leiden gehabt. Die ungünstige Witterung im Frühjahr begünstigte das Auftreten von Wurzelbrand sehr. Später verursachten die Engerlinge viele Fehlstellen in den Rübenschlägen, so daß die Rübenpflanzen herausgenommen und von den Engerlingen befreit werden mußten. Bis zu fünf Engerlinge hat man an einer Pflanze gefunden.

In den Rübenwanzenbefallsgebieten hat dieses Insekt die Rübenernte stark dezimiert und weitere Gebiete erfaßt. So wurde die Wanze auch schon im Kreise Posen in diesem Jahr festgestellt. Die Großpolnische Landwirtschaftskammer veranstaltete in den letzten Wochen zwei Exkursionen in die Befallsgebiete, um den Schaden der Wanze festzustellen und um gleichzeitig die Wirkung der Bekämpfungsverfahren auf den Schädling zu prüfen. Aus den Berichten geht hervor, daß die Fangstreifenmethode gute Erfolge gezeitigt hat, wenn sie richtig durchgeführt wurde und daß sie zunächst durch kein anderes besseres Verfahren ersetzt werden kann. Hingegen waren die Verluste groß, wenn gar nichts zur Bekämpfung dieses Schädlings unternommen wurde. Als ziemlich wirksam hat sich neben der Fangstreifenmethode das Abbrennen der Feldraine und Gräben um die Rübenschläge erwiesen, jedoch haben die anderen Verfahren keinen durchschlagenden Erfolg zu verzeichnen gehabt. So wollte sich ein Landwirt aus dem Rawitscher Kreise dadurch helfen, daß er die Rüben Ende März und Anfang April gedrillt hat, in der Hoffnung, daß sich die Rüben bis zur Schwärmzeit der Wanze kräftig entwickeln und dadurch widerstandsfähiger gegen die Wanze sein werden. Trotzdem wurden diese Rüben fast 100%ig von der Wanze befallen. Ebenso eine intensive Bodenbearbeitung vor der Aussaat in Verbindung mit stärkerer Düngung und späterer Aussaat führte nicht zum vollen Erfolg.

Dem Fangstreifenverfahren wird nachgesagt, daß durch die späte Aussaat auch der Zuckergehalt der Rüben stark fällt. In Wirklichkeit soll aber der Unterschied nur ½% zugunsten der normal bestellten Rüben ausmachen. Dafür ist aber die Blatternte viel besser, da die später bestellten Rüben unter der Blattfleckenkrankheit viel weniger zu leiden haben als die normal bestellten. In Wirtschaften, die dieses Verfahren seit Jahren anwenden, betragen die Rübenerträge nebst einer guten Ernte 120—140 Ztr. pro Morgen. Führt man jedoch diese Methode nicht durch, muß man in den Befallsgebieten mit einem viel geringeren Ertrag rechnen. So konnte man in diesem Jahr auf Fangstreifen von 30 cm Länge bis zu 100 Wanzen und darüber zählen, woraus man die Dringlichkeit einer Bekämpfung dieses Schädlings ersehen kann. Die Hauptschwärmtage für die Wanze fielen zwischen dem 12. und 18. Mai, so daß mit der Rübenbestellung um den 22. Mai begonnen werden konnte, während die Fangstreifen in den ersten Junitagen untergepflügt wurden.

Für kleinere Wirtschaften käme noch das Lockfleckenverfahren in Frage, das darin besteht, daß man auf einen Teil des Rübenschlages vom letzten Jahr im Frühjahr zeitig Rüben aussät, die dann als Lockpflanzen für die Wanze dienen. Man kann dann auf dem Rübenschlag etwas zeitiger mit der Aussaat beginnen. Für Kleinbetriebe ist dieses Verfahren zu empfehlen, da auf kleinen Schlägen die Fangstreifenmethode etwas störend und umständlich ist.

Am schnellsten würde eine zwangsweise Bekämpfung dieses Schädlings zum Ziele führen, doch müßte sich eine solche Bestimmung nicht nur auf die Landwirte, sondern ebenfalls auf die Gartenbesitzer erstrecken, weil neben der Zuckerrübe auch die anderen Rübenarten und Spinat als Lockpflanzen für die Wanze dienen.

Bei den Futterrüben hat man beobachtet, daß die gehaltreicheren Rüben, wie Substantia, von der Wanze weniger befallen werden als die Massenrüben, wie z. B. die Eckendorfer. In Gebieten, wo Kohlrüben sicher sind, könnte man die Runkelrüben durch einige Jahre durch diese Pflanze ersetzen. Ebenso Mohrrüben verdienen in diesem Zusammenhang mehr Beachtung.

Von den Pflanzenkrankheiten ist die Blattfleckenkrankheit im Spätsommer stark aufgetreten und hat die Blatternte sehr vermindert. Man hat dabei beobachten können, daß Rübensorten mit schwächerer Blattentwicklung unter der Krankheit mehr zu leiden haben als die blattreichen E.-Rüben. Da eine zeitige Aussaat ein stärkeres Auftreten dieser Krankheit begünstigt, müßte man künftighin die Aussaatzeit der Rüben auf Ende April bis Anfang Mai verlegen.

Die Kartoffeln haben in diesem Jahr unter den Viruskrankheiten sehr gelitten, doch wird auch vielfach über stärkeres Auftreten von Schorf und Rost geklagt. Stark abgebaute Sorten sollten im nächsten Jahr nicht mehr zur Aussaat kommen.

Großen Schaden an allen kohlartigen Gewächsen hat in diesem Jahre die Raupe des Kohlweißlings hervorgerufen. Aber auch der Obstbau ist durch eine Anzahl sehr gefräßiger Insekten gefährdet. Der Grund für das starke Auftreten verschiedener tierischer Schädlinge ist zum Großteil darin zu suchen, daß wir unsere gefiederten Helfer im Kampfe mit all dem Ungeziefer viel zu wenig schützen. Schaffen wir Nistgelegenheiten für sie durch Anpflanzen von Bäumen und Sträuchern im freien Gelände, vernichten wir herumstrolchende Katzen und anderes Raubzeug, und gedenken wir der hungernden Vogel auch im kommenden Winter durch Schaffung von Futterplätzen. Darum, auf zur Arbeit, auch in der Winterszeit!

W. L. G., Ldw. Abt.

Die wichtigsten Aufzuchtkrankheiten der Rinder.

Von Dr. Schumann, Breslau,
Direktor des Tiergesundheitsamtes der Landesbauernschaft Schlesien.

Unter Aufzuchtkrankheiten versteht man solche Krankheiten, die mit der Fortpflanzung und der Tiererzeugung zusammenhängen, das sind in erster Linie die Jungtierkrankheiten, die Unfruchtbarkeit und das Verwerfen der Tiere (Abortus Bang). Der daraus entstehende wirtschaftliche Schaden ist außerordentlich groß; er wird besonders klar durch die Feststellung, daß wir mit dem Ausfall, der durch Kälber- und Ferkelerkrankungen entsteht, den Bedarf des deutschen Volkes an Rind- und Schweinefleisch glatt decken könnten, und dadurch von der Einfuhr von Fleisch aus dem Auslande unabhängig sein würden.

Wir wollen uns zuerst hier mit den Jungtierkrankheiten befassen, die hauptsächlich in der Winterausgangs- und Frühjahrszeit in Erscheinung treten. Während bei der Weidehaltung, die nur in der warmen Jahreszeit möglich ist, Verluste an Kälbern nur in ganz geringem Umfange auftreten, bringt die Winterhaltung eine erhebliche Zunahme von Todesfällen unter den Kälbern mit sich. Das erklärt sich einmal durch die herabgesetzte Widerstandskraft der Tiere infolge mangelnder Bewegung in Luft und Sonne, ferner durch die Enge der Ställe, die eine rasche Ausbreitung ansteckender Krankheiten begünstigt. Von großer Bedeutung für eine gedeihliche Entwicklung des neugeborenen Tieres ist zunächst seine Ernährung mit einwandfreier Muttermilch. Wenn z. B. die Kühe in der letzten Zeit vor und in den ersten acht Tagen nach der Geburt mit eingesäuerten Rübenblättern, mit Schlempe, erfrorenen angefaulten Rüben, mit pilzbesetztem Heu und Stroh ernährt werden, dann treten gehäufte Verluste auf, ebenso wenn die Kälber in den ersten Lebenstagen mit zu großen Milchmengen getränkt werden, weil dadurch Magenüberladungen entstehen, die infolge von Milchzersetzungen zu tödlich verlaufenden Durchfällen führen. Wenn zu diesen Diätfehlern dann noch seuchenartig auftretende Erkrankungen hinzukommen, wie z. B. Coliruhr oder Paratyphus, dann nimmt u. U. das Kälbersterben katastrophalen Umfang an.

Die häufigste, seuchenartig auftretende Krankheit der Kälber ist die Kälberruhr. Sie tritt gewöhnlich vom zweiten bis zum achten Lebenstage auf. Die Tiere sind bald nach der Geburt schwach, saugunlustig, und sterben gewöhnlich sehr plötzlich, entweder mit oder ohne Durchfallerscheinungen. Wenn solche Fälle auftreten, ist die sofortige Untersuchung derartiger Kälber in einem Institut angezeigt, da man auf Grund der bloßen Erscheinungen oder auch einer Sektion nicht mit Sicherheit sagen kann, ob es sich um Kälberruhr oder um irgend eine andere bakterielle Erkrankung handelt. Das betr. Institut gibt dann stets die erforderlichen Verhaltungsmaßnahmen bekannt.

Zur Vorbeugung der Kälberkrankheiten ist zu erwähnen, daß die Kühe 14 Tage vor dem Abkalben und 8 Tage danach keinesfalls mit Futtermitteln gefüttert werden dürfen, die Durchfall erregen, besonders schädlich wirkt reichliche Verfütterung von Sauerblatt. Wenn die Kühe leicht durchfällig sind, so muß besonders mit ruhrartigen Durchfällen bei Kälbern gerechnet werden. Die Kühe werden in der genannten Zeit am besten nur mit Heu, Schrot oder sonstigen Kraftfuttermitteln ernährt.

Wenn der Durchfall bei Kälbern erst im Alter von 8 bis 14 Tagen mit Todesfällen auftritt, so ist meistens eine Paratyphus-Infektion die Ursache. Auch hier läßt sich Klarheit nur durch die Obduktion und bakteriologische Untersuchung eines solchen Kalbes bzw. seiner Organe mit Sicherheit erbringen. Impfungen der Kälber mit spezifischen Impfstoffen weisen hier recht gute Erfolge auf.

Eine andere wichtige Erkrankung der Kälber ist die Lungenentzündung. Auch diese wird durch bestimmte Erreger hervorgerufen und befällt die Kälber gewöhnlich im Alter von 14 Tagen ab aufwärts. Unhygienische Stallungen begünstigen das Auftreten solcher Lungenentzündungen. Mit Tuberkulose hat dieser Husten bei Kälbern nichts zu tun. Hier ist ebenfalls die Einsendung der Lunge eines verendeten oder notgeschlachteten Tieres zu empfehlen. Es werden dann aus dieser Lunge die Erreger herausgezüchtet, und evtl. ein für den betreffenden Stall besonders wirksamer Impfstoff zur Impfung der neugeborenen Kälber hergestellt. Zur Vorbeugung müssen die Kälber in trockenen, luftigen aber nicht zugigen und nicht zu kalten Ställen untergebracht werden. Vor allen Dingen ist ihnen bei einigermaßen günstigem Wetter viel Aufenthalt im Freien zu gewähren. Es ist gar nicht nötig, daß die Tiere auf einer Wiese oder Weide untergebracht sind, sondern es genügt lediglich ein kleiner abgezäunter Garten oder Hofplatz, in dem sich die Tiere frei tummeln können.

Auch im Verlaufe des seuchenhaften Verkalbens (Abortus-Bang-Infektion) kommt es zu gehäuftem Sterben der Kälber, das dadurch zu erklären ist, daß die Tiere bereits schwach zur Welt kommen. Daß solche Tiere natürlich gegen Diätfehler und infektiöse Kälberkrankheiten nicht die nötige Widerstandskraft aufbringen, dürfte ohne weiteres einleuchten.

Eine weitere Erkrankung ist die Kälberdiphtherie, die sich durch Anschwellungen an den Backen, der Zunge, dem Kehlkopf, durch übelriechenden Geruch der Atmungsluft, Nasenausfluß, Speichel, Husten und Schluckbeschwerden bemerkbar macht. Die Weiterverbreitung erfolgt durch unsauberes Tränkgeschirr und durch direkte Berührung. Die Krankheit läßt sich verhältnismäßig leicht unterdrücken, indem man die Kälber einzeln getrennt hält und nur metallene, saubere Tränkeimer verwendet, die täglich zu reinigen und mit kochend heißer Sodalösung zu desinfizieren sind.

Es gibt vorbeugende Maßnahmen, durch die Todesfälle verhütet, mindestens aber eingeschränkt werden können. Sie bestehen — kurz zusammengefaßt — hauptsächlich in Folgendem: Die hochtragenden Kühe erhalten bei warmem, windstillem Wetter Auslauf. Bei ungeeigneter Witterung bringt man sie in einem besonderen Stall oder Pferde- bzw. Schafstall oder in einer Scheune unter. Zum Abkalben wird ein besonderer Abkalbestall benutzt, im Notfall der Schaf- oder Pferdestall oder auch die Scheune. Hier verbleiben die Tiere je acht Tage vor und nach der Geburt.

Nur bestes, leicht verdauliches gemischtes Futter darf hochtragenden Tieren verabreicht werden. Die Fütterung ist so einzustellen, daß der Kot immer eine normale, leidlich feste Beschaffenheit aufweist. Wichtig ist auch den Stallboden immer trocken zu halten und ihn dauernd mit reichlicher Einstreu zu versehen. Die Stallgasse und die Jaucherinne im Abkalbestall sollten dauernd unter Staubkalk gehalten werden. Wenn die Geburt eintritt, sind die äußeren Geschlechtsorgane der Kuh mit warmen, sauberem Seifenwasser zu reinigen, dem man ein Desinfektionsmittel zusetzt, um das Wasser möglichst keimarm zu machen. Der Melker bzw. Kuhmann soll nur mit gründlich gesäuberten, wiederholt desinfizierten Armen und Händen Geburtshilfe leisten.

In Rinderbeständen, in denen ansteckende Kälberkrankheiten herrschen, empfiehlt es sich ferner, das Kalb in einem sauberen Leinentuch aufzufangen und auf die Nabelpflege besonders zu achten. Der Nabel ist mit Spiritus zu benetzen und mit Jodtinktur oder Holzteer zu bestreichen.

Während der ersten acht Tage ist weiterhin auch darauf zu achten, daß das Kalb nur am gereinigten Euter des Muttertieres saugt, und daß es nicht mit Milch überfüttert wird. Auch sind kranke Kälber sofort von den gesunden zu trennen und besonders zu ernähren. Nach Verenden eines Tieres ist die Kälberboxe sofort zu säubern und mit Desinfektionsmitteln, z. B. Kalkmilch, Chlorkalk, Rohchloramin, gründlich zu desinfizieren.

Für die Aufrechterhaltung einer Zuchtherde ist es wichtig, daß jede Kuh in jedem Jahre ein lebendes Kalb zur Welt bringt. Wenn daher eine Seuche, wie z. B. die Abortus-Bang-Infektion (seuchenhaftes Verkalben) herrscht, dann ist die Rentabilität und die Fortführung der Zucht nicht gewährleistet, zumal die wirtschaftlichen Nachteile, die durch diese Seuche entstehen, ganz außerordentlich groß sind. Man muß damit rechnen, daß jede verkalbte Kuh ein Drittel der Jahresmilchmenge weniger gibt als eine normal kalbende Kuh. Wenn man hierzu noch den Verlust des Kalbes und die Nachkrankheiten zählt, so läßt sich leicht errechnen, welche Werte der Zucht und damit der gesamten Rinderhaltung jährlich verloren gehen.

Zur Bekämpfung des seuchenhaften Verkalbens kommt in erster Linie die Durchführung hygienischer Maßnahmen in Betracht, die hauptsächlich in der Einrichtung eines Abkalbestalles bestehen, also eines Stalles, in dem sämtliche Eihäute zur Ablage kommen. Dieser Abkalbestall ist unter Dauerdesinfektion zu halten. Es ist selbstverständlich, daß die Tiere, wenn sie aus dem Abkalbestall wieder in den gemeinsamen Stall zurückgebracht werden, von der Hornspitze bis zu den Klauen gewaschen werden, damit eine Uebertragung von Keimen vermieden wird. Der Landwirt und das Stallpersonal haben streng darauf zu achten, daß Frühgeburten rechtzeitig bemerkt werden, damit die betreffende Kuh so schnell wie möglich, also noch vor der Frühgeburt, abgesondert werden kann. Jede Nachgeburt ist sofort zu vergraben, der Dünger des Abkalbestalles entweder besonders zu stapeln oder sofort abzufahren.

Zur Bekämpfung dient weiter die Sorge für eine abortusfreie Aufzucht des Jungviehes, die dann gewährleistet ist, wenn der Jungviehstall vom Kuh- und Abkalbestall vollkommen getrennt ist und von besonderem Personal betreut wird. — Durch systematische Blutuntersuchungen läßt sich erreichen, daß gesunde Tier von den infizierten getrennt gehalten werden. In jeder Provinz wird vom betreffenden Tiergesundheitsamt der Landesbauernschaft bzw. von Veterinär-Untersuchungsämtern ein Abortus-Bekämpfungsverfahren durchgeführt, dem jeder Bestand angeschlossen werden kann. Zweck des Verfahrens ist die Bekämpfung der Seuche und die Schaffung abortusfreier Bestände.

Landwirtschaftliche Vereinsnachrichten

Vereinskalender.

Bezirk Posen I.

Sprechstunden: Posen: Jeden Freitag, vorm. in der Geschäftsstelle, ul. Piekary 16/17. **Schrimm:** Montag, 23. 11., um 9 Uhr im Zentralhotel. **Wreschen:** Mittwoch, 4. 11., nachm. 5 Uhr bei Haenisch.

Versammlungen: Ortsgruppe Latalice: Sonnabend, 31. 10., um 7 Uhr im Gasthaus Latalice. **Ortsgruppe Borowiec-Kamionki:** Sonntag, 8. 11., um 4 Uhr bei Seidel, Kamionki. In beiden Versammlungen spricht Herr Landgraf, Pawlowice über: „Gedanken zur Facharbeit der bäuerlichen Jugend." Hierzu sind besonders die Angehörigen unserer Mitglieder eingeladen. **Ortsgruppe Tarnowo podg.:** Facharbeitssitzung, Freitag, 30. 10., abends 7 Uhr bei Fengler. Das Erscheinen aller jugendlichen Mitglieder ist Pflicht. Mitgliedskarten sind mitzubringen. **Ortsgruppe Dominowo:** Facharbeitssitzung, Sonntag, 1. 11., um 2 Uhr bei Kruse, Dominowo. **Ortsgruppe Schwersenz:** Freitag, 30. 10., um 6 Uhr bei Lemke, Schwersenz. Vortrag: Dipl. Landw. Bußmann: „Futterhaushalt und einträgliche Viehhaltung". **Ortsgruppe Złotniki:** Generalversammlung, Sonntag, 1. 11., um 3 Uhr bei Schmalz, Suchylas. 1. Ersatzwahl des Vorstandes, der Delegierten und Kassenprüfer. 2. Vortrag: Dipl. Landw. Bußmann: „Futterhaushalt und einträgliche Viehhaltung". Hierzu sind auch die Mitglieder und deren Angehörige der Ortsgruppe Morasko eingeladen. **Ortsgruppe Tarnowo podg.:** Montag, 2. 11., um 2 Uhr bei Fengler. Vortrag: Dipl. Landw. Bußmann: „Futterhaushalt und einträgliche Viehhaltung". **Ortsgruppe Pudewitz:** Dienstag, 3. 11., um ½5 Uhr bei Hensel. Vortrag: Ing. agr. Karzel: „Fütterung der Haustiere und Futterhaushalt". **Ortsgruppe Wreschen:** Mittwoch, 4. 11., um 5 Uhr im Hotel Haenisch. Vortrag: Ing. agr. Karzel: „Fütterung der Haustiere und Futterhaushalt." **Ortsgruppe Gowarzewo:** Sonnabend, 7. 11., um 3 Uhr im Gasthaus Gowarzewo. Thema und Redner werden im nächsten Zentralwochenblatt bekannt gegeben.

Bezirk Posen II.

Sprechstunden: Posen: Jeden Mittwoch vorm. in der Geschäftsstelle ul. Piekary 16/17. **Neutomischel:** Das Büro in der ul. Poznańska 4 ist vom 26. 10. ab wieder täglich geöffnet. Der Geschäftsführer ist jeden Donnerstag vormittags anwesend. **Pinne:** Freitag, 30. 10., bei Herrn Ortlieb.

Kreisgruppe Neutomischel: Herbstvergnügen Donnerstag, 29. 10. bei Rausch, Sątopy. Beginn 6 Uhr. Alle Mitglieder der Kreisgruppe nebst Angehörigen sind hierzu eingeladen. Theatervorführung und Tanz. **Ortsgruppe Kuschlin:** Generalversammlung Freitag, 6. 11., um 5.30 Uhr bei Jaensch, Kuschlin. Vortrag: Herr Baehr-Posen: „Ernteergebnisse und Preisentwicklung". Neuwahl des Vorsitzenden.

Versammlungen: Ortsgruppe Kąkolewo: Sonnabend, 7. 11., nachm. Näheres wird noch bekanntgegeben. **Ortsgruppe Samter:** Sonntag, 8. 11., um 2.30 Uhr bei Sundmann. Vortrag: Herr Styra-Posen: „Der Bauer und die heutige Zeit." Wahl der Vertrauensdame. Die Mitglieder und auch die Frauen werden gebeten, vollzählig zu erscheinen. Um Pünktlichkeit wird gebeten, da der Saal anschließend an die Versammlung anderweitig besetzt ist.

Bezirk Bromberg.

Generalversammlungen: Ortsgruppe Mochle: 9. 11., um 5 Uhr, Gasthaus Kochański, Mochle. Wahl des Delegierten, anschl. Vortrag: Herr Willi Damaschke, Bromberg, über: „Die Aufgaben des Bauern in Gegenwart und Zukunft." **Ortsgruppe Sicienko:** 10. 11., um 5 Uhr bei Protokowicz, Sicienko. 1. Wahl des stellvertretenden Delegierten. 2. Vortrag: Schriftleiter Stroese, Bromberg, über: „Aktuelle Tagesfragen." **Ortsgruppe Wilcze:** 16. 11., um 6 Uhr im Heim Sitowiec. 1. Wahl des stellvertretenden Delegierten. 2. Vortrag: Herr Willi Damaschke, Bromberg, über: „Bei deutschen Bauern im Osten". **Ortsgruppe Włóki:** 19. 11., um 3 Uhr, Gasthaus Scheiwe, Włóki. Tagesordnung: 1. Rechnungslegung. 2. Entlastung des Vorstandes. 3. Neuwahl des Vorstandes. 4. Verschiedenes und Anträge aus der Versammlung. 5. Vortrag: Herr Willi Damaschke, über: „Die Aufgaben des Bauern in Gegenwart und Zukunft." **Ortsgruppe Fordon: Versammlung:** 14. 11., um 5 Uhr, Hotel Krueger, Fordon. Vortrag: Schriftleiter Stroese, Bromberg, über: „Aktuelle Tagesfragen." **Ortsgruppe Władysławowo: Versammlung:** 15. 11., um 2 Uhr, Gasthaus Kollmann, Władysławowo. Vortrag: Willi Damaschke, Bromberg, über: „Die Aufgaben des Bauern in Gegenwart und Zukunft." **Vollzähliges Erscheinen der Mitglieder in allen Versammlungen ist Pflicht!**

Bezirk Gnesen.

Sprechstunden: Wongrowitz: Jeden Donnerstag, nach dem 1. und nach dem 15. eines jeden Monats von 9—11 Uhr im Ein- und Verkauf. Ortsgruppe Libau: Wiesenschau: Mittwoch, den 4. 11., um 1 Uhr. Treffpunkt: Gasthaus Libau. Um vollzähliges Erscheinen wird gebeten.

Bezirk Hohensalza.

Versammlungen: Ortsgruppe Radłowo: 9. 11. um 6 Uhr bei Kadow, Radłowo. **Ortsgruppe Dąbrowa,** pow. Mogilno: 10. 11. um 6 Uhr bei Klettke, Sędowo. **Ortsgruppe Trzemeszno:** 12. 11. um 11 Uhr bei Kramer, Trzemeszno. **Ortsgruppe Orchowo:** 12. 11. um 3 Uhr im Gasthause Orchowo. **Ortsgruppe Gębice:** 13. 11. um 6 Uhr bei Weidemann, Gębice. **Ortsgruppe Rojewo:** 14. 11. um 6 Uhr bei Lohöfer, Rojewo. **Ortsgruppe Tarkowo:** 16. 11. um 6 Uhr bei Reiner, Tarkowo. **Ortsgruppe Dąbrowa wielka:** 17. 11. um 6 Uhr bei Schott, Nowawioska. **Ortsgruppe Rojewice:** 19. 11. um 6 Uhr bei Frau Jule Hammermeister, Rojewice. **Ortsgruppe Radojewice:** 20. 11. um 6 Uhr im Gasthause Radojewice. **Ortsgruppe Chabsko:** 21. 11. um 6 Uhr bei Friedrich Loewenberger, Chabsko. **Ortsgruppe Prądocin:** 23. 11. um 6 Uhr bei Frau Gollnik, Prądocin. **Ortsgruppe Bartschin:** 25. 11. um 5 Uhr bei Klettke, Bartschin. — In allen Versammlungen sprechen Diplomlandwirt Kunde, Inowrocław und Herr Klose, Inowrocław über „landw. Tagesfragen."

Bezirk Lissa.

Die Zweiggeschäftsstelle Wollstein ist vom 26. 10. ab wieder täglich geöffnet.

Sprechstunden: Wollstein: 30. 10. und 13. 11. **Rawitsch:** 6. und 20. 11.

Versammlungen: Ortsgruppe Kottusch: 29. 10. um 13.30 Uhr: Vortrag Ing. Karzel: „Die häufigsten Fehler im Kuhstall". Geschäftliches. Wir laden auch die Angehörigen hierzu ein. **Ortsgruppe Feuerstein:** 1. 11. um 13.30 Uhr. **Ortsgruppe Mohnsdorf:** 1. 11. um 16.30 Uhr. In beiden Versammlungen spricht Dipl. Landw. Wiese über „Organisierung des bäuerlichen Betriebes". Geschäftliches. **Ortsgruppe Jablone:** 3. 11. um 11 Uhr. Treffpunkt bei Friedenberger zur Wiesenbesichtigung, um 14.00 Uhr Versammlung mit Vortrag und geschäftlichen Mitteilungen. **Ortsgruppe Rawitsch:** 6. 11. um 16.30 Uhr bei Bauch. Vortrag: Dipl. Ldw. Zipser über „Landwirtschaftliche Tagesfragen". Geschäftliches. **Ortsgruppe Laßwitz:** 8. 11. um 16.30 Uhr bei Roesler. **Ortsgruppe Katschkau:** 8. 11. um 13.30 Uhr bei Stahn. In beiden Versammlungen Vortrag, Herr Branzka-Krzyżanki über „Landwirtschaftliche Tagesfragen". Geschäftliches. **Ortsgruppe Kosten:** 9. 11. um 16.15 Uhr bei Lurc. Vortrag: Herr Baehr über „Wirtschaftliche Tagesfragen. Geschäftliches. — Wir bitten darum, daß auch die Frauen, Söhne und Töchter der Mitglieder an den Versammlungen teilnehmen. (Mitgliedskarten mitbringen). — Die Vorstände der Ortsgruppen werden voraussichtlich zu einer Bezirkstagung für den 16. 11. eingeladen werden. Wir bitten diesen Tag frei zu halten. Besondere Einladungen ergehen noch.

Bezirk Ostrowo.

Sprechstunden: Krotoschin: 30. 10. und 13. 11., bei Pachale. **Jarotschin:** Montag, 2. 11., bei Hildebrand. **Adelnau:** Mittwoch, 4. 11., bei Kolata. **Pleschen:** Montag, 9. 11., bei Wentzel. **Pogorzela:** Mittwoch, 11. 11., bei Pannwitz. **Schildberg:** Donnerstag, 12. 11., in der Genossenschaf .

Versammlungen: Ortsgruppe Gute-Hoffnung: Freitag, 30. 10., um 4½ Uhr bei Banaszyński, Gute-Hoffnung. **Ortsgruppe Wilscha:** Sonnabend, 31. 10., um 1½ Uhr bei Haupt, Grünau. **Ortsgruppe Eichdorf:** Sonnabend, 31. 10., um 5 Uhr bei Schönborn, Eichdorf. **Ortsgruppe Guminitz:** Sonntag, 1. 11., um 3 Uhr bei Weigelt, Guminitz. In vorstehenden vier Versammlungen spricht Herr Baehr-Posen. **Ortsgruppe Honig:** Dienstag, 3. 11, um 5 Uhr im Konfirmandensaal, Honig. Vortrag und Geschäftliches. **Ortsgruppe Lipowiec:** Sonnabend, 7. 11., um 4½ Uhr bei Neumann, Koschmin. **Ortsgruppe Kobylin:** Sonntag, 8. 11.,

um 2¼ Uhr bei Taubner, Kobylin. Redner und Thema der letzten beiden Versammlungen werden in der nächsten Nummer bekanntgegeben. Kreisgruppe Jarotschin: Erntefestfeier: Sonntag, 8. 11., um 5 Uhr bei Marciniak, Pleschen. Beginn 5 Uhr.

Achtung, Champignonzüchter!

Mitglieder, die laufend Champignonpilze abzugeben haben, können sich wegen Bezugsquellen bei uns melden.

Welage, Landw. Abteilung, Poznań, Piekary 16/17.

Genossenschaftliche Mitteilungen

Konversion.

Wer bis zum 31. Oktober 1936 den Konversionsvertrag nicht abschließt, verliert den Anspruch auf die Vergünstigungen aus den Konversionsverordnungen.

Landesgenossenschaftsbank, Konversionsabteilung.

Genossenschaftlicher Taschenkalender 1937.

Wir machen unsere Genossenschafter nochmals darauf aufmerksam, daß nur die Bestellungen bestimmt berücksichtigt werden können, die rechtzeitig erfolgen.

Im vergangenen Jahre konnten die verspätet eingegangenen Bestellungen nicht mehr berücksichtigt werden, weil die gesamte Auflage bald ausverkauft war.

Wenn die Bestellungen rechtzeitig eingehen, können wir die Höhe der Auflage in diesem Jahre genau festsetzen. Nur bei genauester Kalkulation ist es möglich, einen so reichhaltigen und ordentlich gebundenen Kalender um den niedrigen Preis von 1,10 Zloty abzugeben.

Wir bitten daher unsere Genossenschafter, uns ihre Bestellungen möglichst noch in diesem Monate aufzugeben. Im nächsten Monat erscheint der Kalender bereits.

Recht und Steuern

Ermäßigung von Umsatzsteuern.

Das Ministerium hat auf Grund der Ermächtigung im Art. 39 des Gewerbesteuergesetzes folgende Steuerermäßigung eingeführt, die schon für Umsätze vom 1. Januar 1936 an gilt und ohne einen Antrag anzuwenden ist: Im Art. 5, Abs. 1, Ziffer 9 sind alle industriellen Unternehmen, die vorher nicht genannt worden sind, angeführt. Es handelt sich hier um Unternehmen, die nicht Rohstoffe zu Waren verarbeiten oder Erzeugnisse aus fremden Materialien herstellen, für den genossenschaftlichen Verkehr also um Dreschereien, Lohnschrotereien, Reinigungsanlagen, Lohnwaagen, Lohnsägewerke u. ähnl. Soweit diese Unternehmen nach dem Tarif nicht etwa auf Grund von besonderen Patentermäßigungen zu den Kategorien VI, VII und VIII gehören, bezahlen sie die Steuer anstatt zu dem gesetzlichen Satze von 3% (Art. 7, Abs. 1, P. 7) nur noch zu dem Satze von 1,5%.

Verband deutscher Genossenschaften.

Bekanntmachungen

Unsere Geschäftsräume

sind am Reformationsfest, dem 31. Oktober, und am Buß- und Bettag, dem 18. November für sämtlichen Verkehr geschlossen.

Landesgenossenschaftsbank
Bank Spółdzielczy z ograniczoną odpowiedzialnością Poznań

Landwirtschaftl. Zentralgenossenschaft
Spółdz. z ogr. odp.

Landwirtschaftliche Hauptgesellschaft
Tow. z ogr. por.

Verband deutscher Genossenschaften in Polen
zap. stow. in Poznań

Landw. Zentralwochenblatt für Polen

Credit
Sp. z ogr. odp.

Westpolnische Landwirtschaftliche Gesellschaft e. V.

Liquidation der Deutschen Mittelstandskasse.

Wir haben schon einige Male darauf hingewiesen, daß sich die Deutsche Mittelstandskasse in Liquidation befindet. Wie uns die Deutsche Mittelstandskasse durch Schreiben vom 10. 10. 1936 mitteilte, wird die Liquidation mit dem 1. April 1937 beendet sein.

Den Eigentümern solcher Grundstücke, welche seinerzeit von der Deutschen Mittelstandskasse reguliert wurden und auf denen von dieser Regulierung her Sicherheitshypotheken zugunsten der Deutschen Mittelstandskasse lasten, muß noch einmal dringend empfohlen werden, sich an die Mittelstandskasse wegen Herausgabe einer löschungsfähigen Quittung zu wenden. Der Mittelstandskasse stehen in der Regel aus diesen Sicherungshypotheken keinerlei Ansprüche mehr zu, so daß die Herausgabe der Quittungen gegen Ersatz der Kosten, welche mit der Ausstellung der Quittungen verbunden sind, erfolgt.

Wir möchten besonders hervorheben, daß diejenigen Eigentümer sogenannter Mittelstandsgrundstücke, welche sich nicht spätestens bis zum 15. 3. 1937 eine löschungsfähige Quittung von der Mittelstandskasse besorgt haben, und später eine solche Quittung brauchen werden (z. B. bei der Aufnahme eines Kredits), gezwungen sein würden, die Wiederaufnahme des Liquidationsverfahrens zu beantragen, was mit sehr erheblichen Kosten verbunden wäre.

Interessenten wollen sich an ihre zuständige Bezirksgeschäftsstelle wenden, welche das Weitere veranlassen wird.

Welage, Volkswirtschaftliche Abteilung.

Nachwuchs von Brennereiverwaltern in Gefahr!

Es beschleicht uns ernste Sorge, wenn wir zusehen müssen, wie unsere Brennereigehilfen von Jahr zu Jahr stellenlos sind und sich niemand findet, der sie beschäftigen will.

Es ist verständlich, daß die wirtschaftliche Not in der Landwirtschaft zu äußerster Sparsamkeit drängt und die Herren Brennereibesitzer daher keinen Brennereigehilfen einstellen können. Und doch sollte man prüfen, ob dem Uebel nicht abzuhelfen ist.

Der Westpolnische Brennereiverwalter-Verein richtet an die Herren Brennereibesitzer die dringende Bitte, daß sie sich entschließen mögen, noch in dieser Kampagne für die jungen Leute Beschäftigungsmöglichkeiten zu schaffen, dort wo es sich als möglich erweist und sei es, daß dafür ein Arbeiter weniger in der Brennerei beschäftigt wird, um dem werdenden Brenner Gelegenheit zur praktischen Weiterbildung zu geben. Wenn man sich den Arbeiter mit 2,50 Zloty rechnet und die Sonntagszulage für Brennerei mit 10,— Zloty monatlich hinzuzählt, so kostet derselbe 85 Zloty monatlich. Der Brennereigehilfe müßte also 50—55 Zl. monatlich in bar verdienen, und es bleiben immer noch 30,— Zl. für Beköstigung übrig. Dazu kommt noch, daß sie einen gewissenhaften Menschen im Betriebe haben, der gegebenenfalls den Brennereiverwalter zu vertreten in der Lage ist, falls dieser vorübergehend anderweitige Beschäftigung hat.

Wir werden uns sehr freuen, wenn unsere dringende Bitte lebhaften Widerhall findet, zumal es doch auch im Interesse der Brennereibesitzer liegt, wenn wir für tüchtigen Nachwuchs sorgen.

Westpolnischer Brennereiverwalter-Verein
Geschäftsstelle Wierzonka, p. Kobylnica, powiat Poznań, welcher auf Wunsch Brennereigehilfen vermittelt.

Allerlei Wissenswertes

Unterpflügen von Gründüngungspflanzen.

Um üppig geratene Gründüngungspflanzen, deren Anbau im Interesse einer richtigen Humusanreicherung im Boden ungemein wichtig ist, sauber unterpflügen zu können, bedient sich die Praxis vielerlei Hilfsmittel. Verfilzte, blatt- und stengelreiche Massen trennt man zur Erzielung einer guten Furche durch einen scharfen Scheibensech am Pflug, der besonders bei Serradella und Klee gute Dienste leistet. Pflanzen mit höherem Wachstum, wie Lupinen, Senf, Bohnen usw., walzt man in der Richtung des Pflügens nieder. Diese Arbeit kann man sich vielfach sparen, wenn man, wie unsere Abbildung zeigt, ein Stück genügend schwerer Kette als Schlinge vor dem Streichbrett des Pfluges anhängt. Bei Zweischarpflügen geschieht das Anhängen an dem Rahmengestell. Die Kette zieht die Pflanzen herunter, so daß sie der

(Fortsetzung auf Seite 739)

Beilage zum Landwirtschaftlichen Zentralwochenblatt

Nr. 44 — Poznań, Aleja Marsz. Pilsudskiego 32 I. — 28. Oktober 1936.

Ausführungsbestimmungen zum Gesetz über das Molkereiwesen.

Wie wir bereits bei der Veröffentlichung des Gesetzes über das Molkereiwesen, dessen Uebersetzung wir im Landwirtschaftlichen Zentralwochenblatt Nr. 20 vom 15. Mai 1936 brachten, sagten, werden die wichtigsten Punkte dieses Gesetzes durch besondere Ausführungsbestimmungen geregelt.

Die Ausführungsbestimmungen betr. Ausfuhr von Butter ins Ausland (Standardisierung) und betr. Räumlichkeiten und Einrichtung der Molkereibetriebe sowie die fachliche Vorbildung der Leiter dieser Betriebe sind nunmehr erschienen und treten bereits am 1. November in Kraft. Wir bringen diese nachstehend in deutscher Uebersetzung. Eine Besprechung erübrigt sich, da diese bereits in unserer Versammlung vom 26. Oktober d. Mts. erfolgt ist. Es sei nur darauf hingewiesen, daß die Begriffsbestimmungen der einzelnen Betriebsarten etwas anders sind, als wir gewöhnt sind. Unter Molkerei (mleczarnia) wird ein Betrieb verstanden, der Milch bearbeitet und in den Verkehr bringt (Frischmilchbetrieb), so daß unsere meisten ländlichen Molkereien nicht unter diesen Begriff, sondern unter den Begriff Buttereien (maślarnie) fallen. **Molkereizentrale.**

Verordnung

des Ministers für Landwirtschaft und Agrarreform vom . . . . 36, herausgegeben im Einvernehmen mit dem Minister für Handel und Gewerbe, betreffs Ausfuhr von Butter ins Ausland.

Auf Grund der Art. 12, 13 und 14 des Gesetzes über das Molkereiwesen vom 22. April 1936 (Dz. U. R. P. Nr. 35, Pos. 272) wird folgendes verordnet:

§ 1.

Zur Ausfuhr ins Ausland wird natürliche Kuhbutter zugelassen, welche in Molkereibetrieben hergestellt wird, die in den von den Landwirtschaftskammern geführten Registern der Export-Molkereien eingetragen sind (§ 2), falls die Güte und Verpackung den in dieser Verordnung festgesetzten Anforderungen entspricht.

§ 2.

(1) Die Register der Export-Molkereien werden in zwei Teile geteilt:

(2) Im ersten Teil können Molkereibetriebe eingetragen werden, die im Laufe eines Jahres vor der Anmeldung dauernd mindestens 52 kg Butter täglich produzierten oder solche, die mindestens im Laufe von 14 Tagen vor der Anmeldung dauernd produzierten:

1) über 208 kg Butter täglich, falls die Anmeldung in der Zeit vom 15. Mai bis 14. Oktober erfolgte, oder

2) über 104 kg Butter täglich, falls die Anmeldung in der Zeit vom 15. Oktober bis 14. Mai erfolgt ist.

(3) Im zweiten Teile können die im vorigen Abschnitt erwähnten Betriebe eingetragen werden, die außerdem die Pasteurisierung bis 86° C sowie Reinkultur anwenden.

(4) In das Register der Export-Molkereien können solche Betriebe nicht eingetragen werden, die in dem Register der Molkereibetriebe (Art. 3 des Gesetzes über das Molkereiwesen vom 22. April 1936 Dz. U. R. P. Nr. 36, Pos. 272) nicht verzeichnet sind.

§ 3.

(1) Die Anmeldungen für das Register der Export-Molkereien nehmen die zuständigen Landwirtschaftskammern an. In der Anmeldung ist anzugeben der Name und die Adresse des Molkereibetriebes, des Besitzers, die Größe der Produktion (§ 2), sowie, ob in diesem Betriebe das Pasteurisierungsverfahren bis 86° und Reinkulturen angewandt werden. Außerdem muß in der Anmeldung die Verpflichtung enthalten sein, daß bei einer Herabsetzung der Produktion unter 52 kg Butter täglich die Landwirtschaftskammer umgehend in Kenntnis gesetzt wird.

(2) Die Landwirtschaftskammer muß im Laufe eines Monats nach Erhalt der Anmeldung feststellen, ob der betreffende Molkereibetrieb, welcher sich um die Anerkennung als Ausfuhrbetrieb bewirbt (Eintragung in das Register der Export-Molkereien) den Anforderungen, welche im § 2 angeführt sind, entspricht.

(3) Falls der Molkereibetrieb den Anforderungen des § 2 entspricht, wird derselbe von der Landwirtschaftskammer umgehend in den betreffenden Teil des Registers der Export-Molkereien eingetragen, wovon dieselbe sofort der Zentral-Butter-Untersuchungsstation (§ 20) sowie dem Besitzer Mitteilung macht und auf dessen Kosten im „Monitor Polski“ veröffentlicht.

(4) Falls festgestellt wird, daß die tägliche Produktion eines Molkereibetriebes, welcher schon in das Register der Export-Molkereien eingetragen ist, weniger als 52 kg Butter beträgt, wird der Betrieb von der Landwirtschaftskammer sofort aus dem Register gestrichen. Falls festgestellt wird, daß ein Betrieb, welcher in dem II. Teil des Registers eingetragen wurde, aufgehört hat, das Pasteurisierungsverfahren bis 86 ° C oder Reinkulturen bei der Produktion von Butter, die für die Ausfuhr als standardisierte Butter bestimmt ist, anzuwenden, wird er von der Landwirtschaftskammer aus Teil II gestrichen und in Teil I des Registers der Export-Molkereien eingetragen.

(5) Die Streichung eines Betriebes aus dem Register der Molkereibetriebe (Art. 6 des Gesetzes über das Molkereiwesen) hat auch die sofortige Streichung des Betriebes aus dem Register der Export-Molkereien zur Folge.

(6) Von der Streichung eines Betriebes aus dem Register der Export-Molkereien sowie der Uebertragung des Betriebes von einem Teil des Registers in den anderen, setzt die Landwirtschaftskammer die Zentral-Butter-Untersuchungsstation sowie den Besitzer in Kenntnis und veröffentlicht es auf dessen Kosten im „Monitor Polski“.

§ 4.

Als standardisierte kann Butter ausgeführt werden, die:

1) in einem Betriebe hergestellt wurde, der in Teil II des Registers der Export-Molkereien eingetragen ist,

2) deren Temperatur während der Zeit der Untersuchung 10° C in der Zeit vom 1. Oktober bis 30. April oder 4° C in der Zeit vom 1. Mai bis 30. September nicht überschritt,

3) ein Nettogewicht einschließlich des Gewichtes des Pergamentpapieres und Salz in Faßpackung von 51,1 kg, in Kisten verpackt von 25,5 kg hat,

4) in welcher keinerlei unzulässige Beimischungen festgestellt werden,

5) bei der Beurteilung der Güte für die einzelnen Merkmale als Endergebnis mindestens 84 Punkte nach der folgenden Skala erlangte:

für Geschmack, Geruch und Streichbarkeit	40—50 Punkte,
für Struktur und Konsistenz	23—25 Punkte,
für Farbe	4 oder 5 Punkte,
für Salzgehalt	8—10 Punkte,
für ungesalzene Butter werden 10 Punkte berechnet,	
für Einstampfen und Verpackung	9 oder 10 Punkte,

6) bei deren Analyse festgestellt wurde, daß:

a) der Wassergehalt 16% nicht überschreitet,

b) die Reaktion auf die Pasteurisierung ein positives Ergebnis hatte,

c) die Refraktion sich in den Grenzen von 40,0°—45,0° C bewegte,

d) die Färbung im Licht der Quarzlampe die der natürlichen Kuhbutter eigene ist,

e) die Reichert-Meißl. Zahl sich in den Grenzen von 24,0 bis 34,0° C hält,

f) die Polensky Zahl sich in den Grenzen von 1,5°—3,5° C hält.

Die unter e und f angeführten Untersuchungen werden nur im Falle eines zweifelhaften Ergebnisses der unter c oder d erwähnten Untersuchungen durchgeführt.

§ 5.

Als nichtstandardisierte Butter kann solche ausgeführt werden, die in Betrieben hergestellt wurde, die im Register der Export-Molkereien verzeichnet sind und den im § 4 Punkt 2, 3, 4, und 6 mit Ausnahme von b) festgelegten Anforderungen entspricht (Reaktion auf Pasteurisierung) sowie keine Anzeichen von Wasserlässigkeit und Verderbnis zeigt, vor allen Dingen aber von Ranzigsein, dumpfigem Geruch und Schimmel.

§ 6.

(1) Als Verpackungseinheit werden Fässer von einem Inhalt von 51,1 kg und Kisten von einem Inhalt von 25,5 kg festgesetzt.

(2) Die Tonnen müssen sauber, trocken, schimmelfrei, nicht beschädigt und gut zusammengefügt sein. Deckel und Dauben müssen aus Buchenholz gefertigt und von beiden Seiten gut gehobelt sein. Die Farbe der Fässer darf die rot-braune Tönung nicht überschreiten. Die Färbung der Fässer muß hell sein. Das Faß darf nicht den Eindruck von Streifigkeit erwecken. Einzig und allein der Boden darf aus Holz hergestellt werden, das sich in der Farbe unterscheidet. Der Durchmesser der Aststellen auf den Dauben darf 6 mm nicht überschreiten. Nicht zulässig sind Aststellen, die herauszufallen drohen. Die Deckel müssen frei von Aststellen sein. Das Faß muß von 4 Paar Reifen aus Weiden oder Haselnußholz von ein und derselben Farbe ,die von der Rinde gesäubert und unversehrt sind, zusammengehalten werden.

Dieselben müssen fest an das Faß genagelt sein, ohne daß jedoch die Nägel in das Innere des Fasses hineindringen. Ferner werden folgende Ausmaße des Fasses festgesetzt; der äußere Umfang an der breitesten Stelle 1290—1310 mm, die Entfernung des Deckels vom Boden, gemessen in gerader Linie 510—520 mm, die Dicke der Dauben von 8—9 mm, die Länge der Dauben 570 bis 580 mm, der Durchmesser der Deckel und Böden 330—340 mm (gemessen mit der Schnittfläche), die Dicke der Deckel und Böden 9—10 mm.

(3) Die Fässer müssen mit Pergamentpapier (vegetabilisch) so ausgelegt werden, daß die Papierränder gut den Butterklumpen bedecken und unter dem oberen Deckel eine Rosette bilden; außerdem muß unter und über die Butter ein Pergament-Rundbogen eingelegt werden.

(4) Die Kisten sollen sauber, trocken, schimmelfrei, unbeschädigt und aus gut zusammengesetzten Brettern sein, und zwar aus Holz, das geruchlos und ohne Aststellen ist, die herauszufallen drohen. Die Bretter müssen von beiden Seiten gehobelt, gleichfarbig und einheitlich sein. Der Durchmesser der Aststellen darf 6 mm nicht überschreiten. Die inneren Ausmaße der Kisten müssen betragen: die Länge 390—395 mm, die Breite 270 bis 275 mm, die Höhe 280—285 mm.

(5) Die Kisten müssen mit Pergamentpapier (vegetabilisch) ausgelegt werden, und zwar so, daß ein Bogen doppelt gefaltet die Seiten der Kiste, ein zweiter den Boden und die Oberfläche bedecken, wobei die Ecken der Kiste gut bedeckt sein müssen.

§ 7.

Auf jedem Versandstück, daß vom Exporteur (§ 9) bei der Butter-Untersuchungsstation zwecks Versand ins Ausland angemeldet ist, muß folgendes bezeichnet sein: die laufende Nummer der Versandstücke, das Zeichen des Exporteurs, die Nummer des Molkereibetriebes im Register der Molkereibetriebe (Art. 3, Gesetz über das Molkereiwesen), das Nettogewicht der Butter sowie die Aufschrift, ob die Butter gesalzen oder ungesalzen ist. Die Art und Größe der Aufschriften, die Farbe, die Form der Zahlen und Buchstaben sind in dem Beiblatt Nr. 1 und 2 angegeben.

§ 8.

Falls es die in den Importländern bestehenden Bestimmungen erfordern, kann das Ministerium für Landwirtschaft und Agrarreform im Einvernehmen mit dem Ministerium für Handel und Gewerbe Abweichungen von den Anforderungen gestatten, die in den § 6 und 7 festgelegt sind.

§ 9.

(1) Zur Ausfuhr von Butter ins Ausland sind nur solche Exportunternehmungen berechtigt (Exporteure), welche von der Zentral-Butter-Untersuchungsstation in das Register der Exportunternehmen eingetragen sind.

(2) Die Zentral-Butter-Untersuchungsstation trägt in das Register folgende Export-Unternehmungen ein:

1) Handelsunternehmungen, die ein Handelspatent I. Kategorie besitzen,

2) Genossenschaften, die ein Handelspatent für Handelsunternehmungen besitzen,

3) Export-Molkereien, soweit sie nur Butter eigener Produktion exportieren und die eingezogene Auskunft dieses Unternehmens im Sinne des Gesetzes (4) nicht ungünstig lautet.

(3) Unternehmungen, die in das Register der Exportunternehmen eingetragen werden wollen, müssen dies schriftlich der Butter-Untersuchungszentrale melden. In der Anmeldung ist anzugeben: der Name, die Art des Unternehmens, der Name des Besitzers sowie Vor- und Zuname des verantwortlichen Vertreters dieses Unternehmens. Ferner die Art und Nummer des sich im Besitze dieses Unternehmens befindlichen Handelspatents, sofern es nach Absatz (2) erforderlich ist, die Adresse des Kühlhauses, in welchem der Exporteur die zur Untersuchung angemeldete Butter einzulagern beabsichtigt, sowie in 2 Exemplaren das Projekt für das Zeichen, mit welchem der Exporteur die für den Versand bestimmte Butter zu kennzeichnen gedenkt (Export-Zeichen). Genossenschaften, die einem Revisionsverbande angehören, müssen außerdem diesen angeben.

(4) Die Butter-Untersuchungszentrale muß vor der Eintragung eines Unternehmens in das Register der Export-Unternehmungen über dasselbe eine Auskunft einholen:

1) über Handelsunternehmen lt. Absatz 2 Punkt 1 bei der zuständigen Handelskammer;

2) über Genossenschaften (Absatz 2 Punkt 2) bei dem zuständigen Revisionsverband oder dem Staatlichen Genossenschaftsrat, falls die Genossenschaft nicht einem Revisionsverbande angeschlossen ist.

(5) Falls die Butter-Untersuchungszentrale über ein Unternehmen, welches sich um die Eintragung in das Register der Export-Unternehmungen bewirbt oder schon eingetragen ist, von einer der betreffenden Institutionen, die im vorigen Abschnitt erwähnt wurden, oder vom Staatlichen Export-Institut eine begründet motivierte ungünstige Auskunft erhält, oder aber feststellt, daß der Eigentümer oder verantwortliche Stellvertreter solch eines Unternehmens wegen Gewinnsucht oder kraft des Art. 15 Absatz 1 Punkt 2 oder Absatz 2 Punkt 2 oder 3 des Gesetzes über das Molkereiwesen vorbestraft ist, benachrichtigt diese davon das Ministerium für Landwirtschaft und Agrar-Reform, welches nun über eine Ablehnung oder Streichung aus dem Register entscheidet.

(6) Falls die Butter-Untersuchungszentrale das Exportzeichen nicht für entsprechend anerkennt, fordert diese eine nochmalige Vorlegung eines neuen Projektes, welches den von ihr erteilten Angaben entspricht.

§ 10.

Bei der Anmeldung von Butter bei der Butter-Untersuchungszentrale zwecks Ausfuhr muß der Exporteur schriftlich folgendes angeben: (Anlage Nr. 3)

1) die Anzahl und Nummern der Verpackungseinheiten, sowie die Nummern der Molkereibetriebe aus denen die einzelnen Verpackungseinheiten entstammen,

2) das Kühlhaus, in welchem die ganze Sendung lagert (alle Einheiten, die die Anmeldung umfaßt) ferner, daß er sich zur Einhaltung der Sicherung verpflichtet, die ihm von der Butter-Untersuchungsstelle auferlegt wurde,

3) der Exporteur muß den Zahlungsnachweis für die Butteruntersuchungsgebühren in der Höhe, die im § 19 festgesetzt ist, beifügen.

Jede einzelne Anmeldung kann nur Butter einer Gruppe umfassen (standardisierte oder nichtstandardisierte).

§ 11.

(1) Die angemeldete Butter muß vom Augenblick der Anmeldung bis zur Verladung ins Ausland ständig in einem Kühlhaus untergebracht sein, welches sich in einem Ort befindet, wo eine Butter-Untersuchungsstation oder Probestelle tätig ist (§ 20).

(2) Die Kühlhäuser müssen sauber, trocken und mit Kalk geweißt sein. Sie müssen eine dauernde Kühl- und Beleuchtungsanlage sowie eine Butterwaage von einer Tragfähigkeit von 100 kg besitzen. Diese Waage muß jährlich durchgesehen und legalisiert (geeicht) werden.

(3) Die Temperatur in den Kühlhäusern darf während der Buttereinlagerung in der Zeit vom 1. Oktober bis 30. April + 10° C und in der Zeit vom 1. Mai bis 30. September + 4° C nicht überschreiten.

(4) Bis zum 30. April 1937 kann die angemeldete Butter anstatt in Kühlhäusern in Räumen, die den Anforderungen des Absatz 2 und 3 für die Kühlräume entsprechen, eingelagert werden, auch dann, wenn eine Kühlanlage nicht vorhanden ist.

§ 12.

Die Butter-Untersuchungsstation prüft die Uebereinstimmung der Sendung mit der eingereichten Anmeldung (§ 10) und sichert (plombiert) dieselbe am Orte der Einlagerung.

§ 13.

(1) Die Butter-Untersuchungsstation nimmt Proben von jeder Gruppe der Einheiten, die aus einer Molkerei stammen.

(2) Die Proben werden von mindestens 10% der angemeldeten Einheiten jeder Gattung (Fässer, Kisten), die aus einem Molkereibetrieb stammen, entnommen.

(3) Von jeder Einheit darf eine Menge von nicht mehr als 0,1 kg Butter entnommen werden.

(4) Die Butter-Untersuchungsstation kann, wenn es erforderlich ist, erneut eine Probe entnehmen, jedoch müssen alle einer Einheit entnommenen Proben 0,1 kg Butter nicht überschreiten.

(5) Die Reste der Proben müssen nach der Untersuchung von der Station einen Monat aufbewahrt werden.

(6) Der Exporteur oder dessen Bevollmächtigter kann bei der Probeentnahme anwesend sein.

(7) Die Butter-Untersuchungsstation führt die Untersuchung durch und gibt das Ergebnis im Laufe von 24 Stunden, gerechnet vom Augenblick der ersten Probeentnahme der Sendungen, heraus, wenn die Sendungen an einem Orte, wo sich Butter-Untersuchungsstationen befinden, eingelagert sind. Ferner in 36 Stunden, falls sich das Laboratorium der Butter-Untersuchungsstelle nicht an demselben Orte befindet.

§ 14.

(1) Im Falle eines befriedigenden Ergebnisses der Untersuchung führt die Butter-Untersuchungsstation, ohne die Sicherung (Plomben) zu entfernen, folgendes aus:

1) sie gibt auf die Mitte des Deckels jeder Versandeinheit, das standardisierte Butter enthält, das Zeichen nach dem Muster der Anlage Nr. 4. Danach wird auf das Zeichen der Stempel nach dem Muster in der Anlage Nr. 5 aufgedrückt, und zwar in der Weise, daß der Stempel einen Teil des Zeichens bedeckt, aber noch auf den Deckel reicht,

2) auf die Mitte des Deckels jedes Versandstückes gibt die Untersuchungsstation bei nichtstandardisierter Butter einen Stempel nach dem Muster der Beilage Nr 5,

3) gibt dem Exporteur eine Bescheinigung heraus, daß die untersuchte Buttersendung den Anforderungen der Verordnung (Anlage Nr. 6) entspricht.

(2) Die Tätigkeiten, die im vorhergehenden Abschnitt erwähnt wurden, müssen von der Butter-Untersuchungsstation vor Ablauf der im § 13, Absatz 7 genannten Termine ausgeführt werden.

(3) Die zur Ausfuhr ins Ausland zugelassenen Buttersendungen können am Lagerort während des Transportes und an Grenzorten von besonders zu diesem Zweck bevollmächtigten Vertretern

der Butter-Untersuchungszentrale nochmals untersucht werden. Jedoch nur, sofern es die Bedingungen der Unterbringung (§ 11) und die Fehler der Verpackung (§ 8) betrifft, die nach der Herausgabe der Bescheinigung entstanden sind. Im Falle der Feststellung, daß die einzelnen Versandstücke die erwähnten Verpackungsfehler aufweisen, muß der Vertreter der Butter-Untersuchungszentrale den Versand dieser Einzelstücke ins Ausland aufhalten und eine dementsprechende Aenderung in der Bescheinigung vornehmen.

§ 15.

Das Ergebnis einer Untersuchung wird für negativ erklärt:

1) für alle Versandstücke ein und derselben Molkerei, wenn auch nur ein Versandstück den Anforderungen der §§ 4 und 5 nicht entspricht,

2) für die einzelnen Versandstücke, falls diese nur irgend einer Anforderung der §§ 6 und 7 nicht entsprechen.

§ 16.

(1) Im Falle eines negativen Ergebnisses bei der Untersuchung der standardisierten Butter, falls der Exporteur sie nicht als nichtstandardisierte Butter ausführen will, sowie beim negativen Ergebnis der Untersuchung der nichtstandardisierten Butter, entfernt die Butter-Untersuchungsstation ihre Sicherungen (Plomben) (§ 12) und stellt die Butter dem Exporteur zur Verfügung, wovon sie denselben sofort benachrichtigt.

(2) Im Falle eines negativen Ergebnisses bei der Untersuchung der standardisierten Butter, die der Exporteur als nichtstandardisierte auszuführen beabsichtigt und die auch den Anforderungen des § 5 entspricht, handelt die Butter-Untersuchungsstation gemäß den Bestimmungen des § 14 Absatz 1 Punkt 2 und 3.

(3) Wenn außerdem der begründete Verdacht besteht, daß der Exporteur Butter in Verkehr bringt, die unter die Vorschriften des Art. 1—6 der Verordnung des Staatspräsidenten vom 22. März 1928 über Aufsicht über die Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände (Dz. U. R. P. Nr. 36, Poz. 343) fällt, teilt die Butter-Untersuchungsstation dies umgehend den betreffenden Staatsorganen mit.

§ 17.

(1) Die Bescheinigung der Butter-Untersuchungsstation verliert ihre Gültigkeit im Verlauf von 7 Tagen, gerechnet vom Ausstellungstage (§ 14).

(2) Falls eine Sendung, die für die Ausfuhr auf dem Seewege von einem Hafen des polnischen Zollgebietes bestimmt ist, im Verlaufe von 3 Tagen, vom Tage der Ausstellung der Bescheinigung gerechnet, in einem Kühlhaus eingelagert wird, welches in einem der Häfen liegt, hat die Bescheinigung für diese Sendung eine Gültigkeit von 10 Tagen, gerechnet vom Tage der Ausstellung.

(3) Die Sendungen, die im Absatz 2 angeführt sind, unterliegen nach dem Ablauf der Bescheinigung einer erneuten Untersuchung, die die Verpackung sowie die Anforderungen des § 4 Punkt 2, 3 und 5 anbetrifft, wenn es standardisierte Butter ist. Bei nichtstandardisierter Butter wird nur die Untersuchung zwecks Feststellung von Wasserlässigkeit, Ranzigkeit, d u m p f i g e m G e r u c h und Schimmel nochmals durchgeführt.

§ 18.

Die zur Ausfuhr ins Ausland zugelassenen Buttersendungen müssen in der Zeit vom 1. April bis 31. Oktober in Kühlwaggons befördert werden.

§ 19.

(1) Der Exporteur, der seine Butter zwecks Ausfuhr anmeldet, muß die Gebühr für die Untersuchung vorher bezahlen.

(2) Die Höhe der Untersuchungsgebühren wird in einer Verordnung festgesetzt, die der Minister für Landwirtschaft und Agrar-Reform im Einvernehmen mit dem Minister für Handel und Gewerbe herausgeben wird.

(3) Die einmal eingezahlten Untersuchungsgebühren werden nicht zurückerstattet.

(4) Abgesehen von den Untersuchungsgebühren ist der Exporteur, der eine Sendung anmeldet, auch verpflichtet der Butter-Untersuchungsstation gebührende Hilfe bei der Ausführung aller Tätigkeiten zukommen zu lassen, die mit der Kontrolle der Sendung am Orte ihrer Einlagerung verbunden sind (§§ 11 und 12).

§ 20.

(1) Die unmittelbare Aufsicht über die Ausfuhr von Butter übt das Museum für Gewerbe und Landwirtschaft in Warschau aus.

(2) Die verantwortlichen Organe des Museums für Gewerbe und Landwirtschaft für die Ausführung der Aufsicht sind auf Grund dieser Verfügung folgende: die Butter-Untersuchungszentrale in Warschau, die Butter-Untersuchungsstationen und Probestellen in Orten, die von dem Minister für Landwirtschaft und Agrar-Reform im „Monitor Polski“ bekannt gegeben werden.

§ 21.

(1) Bis zum 31. März 1937 wird Butter zur Ausfuhr ins Ausland zugelassen, die aus Molkereibetrieben stammt, die im Sinne der Vorschriften dieser Verfügung noch nicht registriert, aber den übrigen Anforderungen, die im § 5 und in den §§ 6 7 dieser Verfügung erwähnt wurden, entsprechen, mit Ausnahme der Bestimmung betr. Anbringen der Molkereinummer des Registers der Molkereibetriebe auf den Fässern (§ 7).

(2) Diese Butter kann nur als nichtstandardisierte ausgeführt werden.

(3) Bis zum 15. November 1936 kann Butter von Exporteuren ausgeführt werden, die im Sinne der Bestimmungen des § 9 nicht registriert sind.

§ 22.

Die Verordnung tritt am 1. November 1936 in Kraft.

Der Minister für Landwirtschaft und Agrar-Reform.

In einer weiteren Verordnung des Ministers für Landwirtschaft und Agrarreform wurde bestimmt, daß Butter-Kontrollstationen in Gdingen, Krakau, Lemberg, Posen, Warschau und Graudenz sowie eine Probenehmerstation in Bromberg eröffnet werden. Die Gebühren sind wie folgt festgesetzt:

1.) Für die erste Untersuchung der Butter (§ 19,2) pro Faß 2,00 zł, pro Kiste 1,00 zł.

2.) Für die Nachuntersuchung, falls die Ausfuhrbescheinigungen abgelaufen sind (§ 17,3) pro Faß 0,40 zł, pro Kiste 0,20 zł.

3.) Für eine etwaige Kontrolle lt. § 14, 8) werden keine Gebühren erhoben.

Verordnung

des Ministers für Landwirtschaft und Agrarreform vom . . . . . 36, herausgegeben im Einvernehmen mit dem Minister für Handel und Gewerbe, betreffend die Räumlichkeiten und Einrichtung der Molkereibetriebe, sowie die fachliche Vorbildung der Leiter dieser Betriebe.

Auf Grund des Art. 2, Absatz 1 und des Art. 19 des Gesetzes vom 22. April 1936 über das Molkereiwesen (Dz. U. R. P. Nr. 35, Poz. 272) wird folgendes verordnet:

Milch-Sammelstellen (Zlewnie mleka).

§ 1.

(1) Eine Milch-Sammelstelle ist ein Betrieb, in welchem Milch der eigenen oder fremden Wirtschaften zwecks Verkauf oder irgendeiner anderen Art des in den Verkehrbringens gesammelt wird, falls die Milch in diesem Betrieb keiner anderen Prozedur unterliegt, als der Reinigung und Kühlung.

(2) Nicht als Milch-Sammelstelle zu betrachten ist ein Betrieb, der Milch aus der eigenen Wirtschaft zwecks Lieferung an einen Molkereibetrieb (Milchsammelstellen, Molkereien, Buttereien, Rahmstationen und Käsereien) sammelt (reinigt, kühlt).

§ 2.

Eine Milch-Sammelstelle muß mindestens 2 Räume besitzen.

§ 3.

Eine Milch-Sammelstelle muß zumindestens folgendes besitzen:

(1) eine Wage oder Meßeimer zur Feststellung der eingelieferten Milchmengen,

(2) eine Einrichtung zur Feststellung der Güte (Sauberkeit, Frische) der angenommenen Milch sowie des in ihr enthaltenen Fettes.

Falls der Fettgehalt nicht in der Milch-Sammelstelle, sondern erst in dem Molkereibetrieb, an welchen diese Milch liefert, festgestellt wird und weiterhin keine Milch in Umlauf gebracht wird, kann die Milch-Sammelstelle anstatt der Fettbestimmungsapparate eine Einrichtung zur Probenahme und Aufbewahrung der Milchproben besitzen,

(3) eine Einrichtung zur Reinigung der Milch (Milchsiebe mit Filter oder Zentrifugen) ihrer Kühlung (Kühler) und Aufbewahrung (einen Bottich zur Aufbewahrung der Milch oder ein Bassin zur Aufbewahrung der Milchgefäße), die die Einhaltung einer niedrigen Temperatur ermöglichen.

§ 4.

Die Größe und das gegenseitige Verhältnis der Einrichtungen in der Milch-Sammelstelle muß die Möglichkeit der Abnahme, Reinigung und Kühlung der jedesmal an die Sammelstelle gelieferten Milch geben, und zwar bis zu einer Temperatur unter + 10° C im Verlauf von höchstens 2 Stunden, sowie die Aufbewahrung der Milch bei dieser Temperatur bis zur Zeit ihrer Herausgabe.

Molkereien (Mleczarnie).

§ 5.

(1) Eine Molkerei ist ein Betrieb, in welchem außer den Prozeduren, die in § 1 angeführt sind, die Milch noch anderer Bearbeitung unterliegt, wie z. B. Pasteurisieren, Homogenisieren und Einfüllen in Flaschen zwecks Verkauf oder irgendeiner anderen Art des in den Verkehrbringens.

§ 6.

Eine Molkerei muß zumindestens 3 Räume besitzen.

§ 7.

Eine Molkerei muß zumindestens alle die Einrichtungen besitzen, die eine Milch-Sammelstelle nach § 3 haben muß, wobei die Größe der Kühleinrichtung so eingerichtet sein muß, daß die ganze Milchmenge unmittelbar nach der Reinigung oder Pasteurisierung bei einmaligem Durchlassen durch die Kühleinrichtung eine Temperatur unter + 10° C erreicht.

§ 8.

Molkereien, die Milch oder Sahne, die pasteurisiert oder homogenisiert ist, verkaufen oder in anderer Art in Verkehr bringen, müssen Apparate zum Pasteurisieren und Homogenisieren besitzen.

Rahmstationen (Smietanczarnie).

§ 9.

Die Rahmstation ist ein Betrieb, in welcher lediglich der Milch die Sahne entzogen und diese zum Verkauf oder irgendeiner anderen Art des in den Verkehrbringens zubereitet wird.

§ 10.

Eine Rahmstation muß zumindestens 2 Räume besitzen.

§ 11.

Eine Rahmstation muß zumindestens folgendes besitzen:
1) eine Waage oder Meßeimer zur Feststellung der angenommenen Milchmengen,
2) eine Einrichtung zur Bestimmung der Güte (Sauberkeit, Frische) der angenommenen Milch und des in ihr enthaltenen Fettes. Falls die Bestimmung des Fettgehalts nicht in der Rahmstation, sondern in der Butterei erfolgt, in welche sie die Sahne liefert, kann die Rahmstation anstatt der Apparate zur Fettbestimmung der Milch Einrichtungen zur Entnahme und Aufbewahrung der Milchproben besitzen.
(3) eine Einrichtung zum Vorwärmen der Milch (Erhitzer oder Kessel) sowie eine Zentrifuge,
4) einen Kühler,
5) Einrichtungen zur Erhaltung der Sahne bei niedriger Temperatur bis zum Versand in die Butterei.

§ 12.

Die Größe und das gegenseitige Verhältnis der Einrichtungen in der Rahmstation muß die Möglichkeit der Abnahme und Reinigung der Milch, sowie die Entziehung der Sahne aus ihr in höchstens 3stündiger Arbeit der Zentrifuge (Zentrifugen) geben, wobei die im Katalog angegebene Leistungsfähigkeit derselben ausschlaggebend ist. Ferner müssen sie die Möglichkeit zur Kühlung der Sahne unmittelbar nach dem Entrahmen bis zu einer Temperatur von weniger als + 10° C bei einer einmaligen Durchlassung durch die Kühleinrichtung geben und sie bei dieser Temperatur bis zum Versand an die Butterei erhalten.

Buttereien (Maslarnie).

§ 13.

Eine Butterei ist ein Betrieb, in welchem man Butter zwecks Verkauf oder irgendeiner anderen Art des in den Verkehrbringens herstellt.

§ 14.

(1) Eine Butterei muß zumindestens 3 Räumlichkeiten aufweisen.

§ 15.

(1) Eine Butterei muß zumindestens folgendes besitzen:
1) eine Waage oder einen Meßeimer zur Feststellung der angenommenen Milch- oder Sahnemengen,
2) Einrichtungen zur Bestimmung der Güte (Sauberkeit, Frische) der angenommenen Milch, sowie des Fettgehalts,
3) Milchsiebe mit Filtern zur Reinigung der Milch,
4) Einrichtungen zur Erhitzung der Milch (Erhitzer oder Kessel), sowie eine Zentrifuge, sofern der Betrieb Vollmilch annimmt,
5) eine Kühleinrichtung,
6) Einrichtungen zur Durchführung der Reifung der Sahne (Rahmreifer oder Bassins zur Aufbewahrung der Sahnegefäße),
7) ein Butterfaß und eine Knetmaschine oder einen Butterfertiger.
(2) Die Buttereien, die Butter verkaufen oder auf andere Art in den Verkehr bringen, die aus pasteurisierter Sahne hergestellt ist, müssen einen Pasteurisierungsapparat sowie eine Einrichtung zur Bereitung der Reinkultur haben.

§ 16.

(1) Die Größe und das gegenseitige Verhältnis der Einrichtungen muß so sein, daß:
1) von der an einem Tage angelieferten Milchmenge die Sahne während einer dreistündigen Arbeit der Zentrifuge (Zentrifugen) entzogen werden kann, wobei die Leistungsfähigkeit lt. Katalog ausschlaggebend ist,
2) die Pasteurisierung der Sahne, die aus der angelieferten Milch gewonnen wurde, spätestens im Verlauf einer Stunde nach der Entrahmung beendet sein kann, die Pasteurisierung der an die Butterei gelieferten Sahne im Verlaufe von 2 Stunden nach ihrer Lieferung an die Butterei,
3) die Sahne bis zu einer Temperatur von weniger als + 10° C bei einem einmaligen Durchlassen durch die Kühleinrichtung gekühlt werden kann.
(2) Die Größe der Butterfässer muß so sein, daß auch bei der größten täglichen Butterverarbeitung sich die Verarbeitung der Sahne zu Butter nicht mehr als dreimal täglich in jedem einzelnen Butterfaß vollzieht.

(3) Die Einrichtung zur Säuerung des Rahms mit Reinkulturen müssen die Einhaltung einer Temperatur in den Grenzen von + 20—30° C ermöglichen.

Käsereien (Serownie).

§ 17.

Eine Käserei ist ein Betrieb, in welchem Käse zwecks Verkaufs oder auf andere Art des in den Verkehrbringens hergestellt wird.

§ 18.

(1) Eine Käserei, in welcher Käse, der zum Verbrauch in frischem Zustande bestimmt ist, sowie Quarkkäse hergestellt wird, muß mindestens 3 Räume besitzen.
(2) Eine Käserei, die Reifkäse herstellt, muß mindestens 4 Räume besitzen.
(3) In Käsereien, in denen man Sauermilchkäse herstellt, muß außerdem ein besonderer Raum für die Aufbewahrung der Milchbehälter vorhanden sein.

§ 19.

(1) Alle Käsereien müssen mindestens folgendes besitzen:
1) eine Waage oder einen Meßeimer zur Feststellung der angenommenen Milch,
2) ein Milchsieb mit Filter zur Säuberung der Milch,
3) Einrichtungen zur Bestimmung der Güte (Sauberkeit, Frische) der angenommenen Milch und deren Fettgehalt,
4) einen Käsebottich.
(2) Eine Käserei, in welcher Reifkäse hergestellt werden, muß außerdem folgendes besitzen:
1) Einrichtungen zur Bestimmung der Tauglichkeit der Milch zur Käsebereitung (Einrichtungen für Labgärprobe und Reduktaseprobe),
2) Einrichtungen für das Salzen und die Pflege der Käse, die den Produktionsmethoden der einzelnen Käsesorten, die in der Käserei hergestellt werden, angepaßt sind.

Allgemeine Vorschriften.

§ 20.

(1) Molkereien, Buttereien und Käsereien, in welchen außer der Haupttätigkeit, die in dieser Verordnung für die einzelnen Arten der Molkereibetriebe (§ 5, 13 und 17) erwähnt sind, noch eine Nebentätigkeit betrieben wird, müssen außer den in dieser Verordnung extra angeführten mindestens noch folgende Räumlichkeiten besitzen:
Molkereien — zur Zubereitung von Butter ein Raum,
Molkereien und Buttereien — zur Zubereitung von Käse, die zum Verbrauch in frischem Zustande bestimmt sind, falls die tägliche Verarbeitung mehr als 200 Ltr. Milch beträgt, — einen Raum,
Molkereien und Buttereien zur Zubereitung von Reifkäse drei Räume,
Käsereien — einen Raum zur Zubereitung von Butter aus Molke oder Milch, die sich zur Herstellung von Käse nicht eignet, und zwar, falls die Menge 10 kg täglich überschreitet.
(2) Molkereibetriebe, die im Abs. (1) erwähnt sind, müssen außer den für diese Betriebsgruppe vorgesehenen Einrichtungen noch die in dieser Verordnung bestimmten Butter- und Käseeinrichtungen je nach der Art ihrer Nebentätigkeit besitzen.

§ 21.

Molkereibetriebe, in welchen die tägliche Milchannahme 3000 Liter überschreitet, müssen besondere Räume, die als Laboratorium bestimmt sind, besitzen. Diese Räume können zugleich die Büroeinrichtungen aufnehmen.

§ 22.

(1) Alle Molkereibetriebe müssen Kühleinrichtungen besitzen, die während des ganzen Jahres die Einhaltung der in dieser Verfügung vorgesehenen Temperaturen ermöglichen, oder aber Einrichtungen zur Aufbewahrung der zu diesem Zwecke nötigen Eismengen.
(2) Die Kühlmaschinen sowie die Antriebseinrichtungen (Dampfmaschinen, Motoren usw.) mit Ausnahme der elektrisch betriebenen Motoren dürfen sich nicht in den in dieser Verordnung angegebenen Räumen befinden.
(3) Molkereibetriebe, die Einrichtungen zur Erzeugung von Dampf haben, müssen auch Einrichtungen zum Ausbrühen der Milchkannen besitzen.
(4) Einen Fettbestimmungsapparat für Milch (§ 3, 7, 11, 15 und 19) zu besitzen sind die Molkereibetriebe nicht verpflichtet, die Milch nur aus der eigenen Wirtschaft verarbeiten.

§ 23.

(1) Die Größe der einzelnen Räume in den Molkereibetrieben muß der Anzahl und Größe der sich in ihnen befindlichen Einrichtungen angepaßt sein, so daß sie ein leichtes Herankommen an dieselben während der Arbeitszeit, deren Säuberung und Ausführung aller erforderlichen Arbeiten mit größter Sorgfalt und Genauigkeit ermöglichen. Die Betriebsräume müssen Ventilationseinrichtungen besitzen, die die ständige Zufuhr von frischer Luft ermöglichen.

(2) Die Räumlichkeiten, die zur Säuerung der Sahne, zum Verkäsen, Salzen und der Pflege der Käse, sowie zur Aufbewahrung der sauren Milch bestimmt sind, müssen so eingerichtet sein, daß sie die Einhaltung der erforderlichen Temperatur gewähren; außerdem müssen die Räume, die zur Pflege der Käse bestimmt sind, Einrichtungen haben, die die Erhaltung einer bestimmten Feuchtigkeit ermöglichen.

§ 24.

Alle Einrichtungen der Molkereibetriebe müssen in einem Zustande sein, der einen reibungslosen Betrieb sichert.

§ 25.

Die Thermometer müssen so in die einzelnen Apparate einmontiert sein (Erhitzer, Pasteurisierungsapparate), daß ein genaues Ablesen der Temperatur möglich ist. Jeder Molkereibetrieb muß im Besitz von einer gewissen Anzahl Thermometer für jegliche Tätigkeit sein, wo eine Beobachtung der Temperatur nötig ist. Ferner muß jede Molkerei einen bestimmten Vorrat an Thermometern haben.

§ 26.

(1) Die Molkereibetriebe müssen Wasser (Trinkwasser) in den Mengen haben, daß es zur normalen Arbeitsweise und auch zur Reinhaltung der Räume und Einrichtungen ausreicht.

(2) Molkereibetriebe, die in Orten liegen, die kein Wasserleitungsnetz haben, müssen im Besitz von artesischen oder einfachen Brunnen sein, die aus Zementringen gebaut sind. Es können aber auch Ziegel mit Zement bedeckt oder Steine, die mit Zement abgedichtet sind, verwandt werden. Die Brunnen müssen stets zugedeckt und mit einer Pumpe versehen sein. Milchsammelstellen und Rahmstationen, deren tägliche Milchabnahme 500 Ltr. nicht überschreitet, sind nicht verpflichtet, eine Pumpe am Brunnen zu besitzen.

Die fachliche Vorbildung der Molkereibetriebsleiter.

§ 27.

Die Leiter der einzelnen Gruppen der Molkereibetriebe müssen zumindestens folgende fachliche Vorbildung haben:

in Molkere, deren tägliche Milchanlieferung 1000 Litr. nicht überschreitet, — mindestens eine 6monatige Praxis im Molkereiwesen;

in Molkereien, deren tägliche Milchabnahme über 1000 Ltr. beträgt — mindestens eine einjährige Praxis sowie die Absolvierung einer Molkereischule;

in Buttereien mit Handbetrieb — die Absolvierung einer Molkereischule sowie eine einjährige Praxis in einer Butterei;

in Buttereien mit mechanischem Antrieb — die Absolvierung einer Molkereischule und mindestens eine zweijährige Praxis in einer Butterei; als Buttereien mit mechanischem Antrieb gelten solche, deren Zentrifugen, Butterfässer und Knetmaschinen mit Hilfe von Motoren, Dampfmaschinen oder Wasserkraft in Gang gesetzt werden;

in Käsereien, deren tägliche Milchabnahme 500 Ltr. nicht überschreiten — einen besonderen Vorbildungskursus und mindestens eine einjährige Praxis in einer Käserei;

in Käsereien, deren tägliche Milchabnahme 500 Ltr. überschreitet — die Absolvierung einer Molkereischule und mindestens eine zweijährige Praxis in einer Käserei.

§ 28.

Vorbildungskurse im Sinne dieser Verordnung sind solche, die mit Erlaubnis des Ministers für Landwirtschaft und Agrarreform von den Landwirtschaftskammern oder landwirtschaftlichen Genossenschaftsorganisationen abgehalten werden.

§ 29.

(1) Als Molkereischulen sind im Sinne dieser Verordnung folgende anzusehen:

Die Molkereischule der Landwirtschaftskammer in Września, die Staatliche Molkereischule in Rzeszów, die Molkereischule in Szafarnia, die Molkereikurse in Lisków sowie der 6monatige Molkereikursus des Jahres 1931/32 und die Molkereischule des Molkereiverbandes „Maslosojuz in Stryj.

(2) Für gleichwertig mit der Absolvierung einer Molkereischule gilt die Beendigung einer polnischen Hochschule oder eines Lyzeums, in welchen Vorlesungen über die Technologie der Gärungsindustrie abgehalten werden. Ferner das Diplom einer entsprechenden ausländischen, vom polnischen Staate anerkannten Hochschule.

§ 30.

Die Beendigung einer Hochschule im Oesterreichisch-Ungarischen Kaiserreich vor dem 1. November 1918, oder im deutschen Kaiserreich vor dem 27. Dezember 1918 oder im russischen Kaiserreich vor dem 27. November 1917, in welcher Vorlesungen über die Technologie der Gärungsindustrie abgehalten wurden, gilt als gleichwertig mit der Beendigung einer Molkereischule im Sinne dieser Verordnung. Desgleichen auch die Beendigung einer Molkereischule mit einjährigem Kursus in diesen Gebieten.

§ 31.

(1) Personen, welche andere Molkereischulen oder Kurse, als in den §§ 28 bis 30 angeführt sind, beendeten und eine entsprechende Praxis haben, oder mindestens 5 Jahre in einem Molkereibetriebe gearbeitet haben, können technische Leiter der betreffenden Molkereibetriebe sein, wenn sie ein Examen über die theoretischen Kenntnisse in einer in dem § 29, Abs. 1 genannten Molkereischule ablegen.

(2) Personen, die das 35. Lebensjahr überschritten haben und in dem Molkereifach mindestens 10 Jahre arbeiten, können, wenn sie im Augenblick des Inkrafttretens dieser Verordnung als technischer Leiter eines Molkereibetriebes tätig sind, von der zuständigen Landwirtschaftskammer von dem im vorigen Absatz erwähnten Examen befreit werden.

§ 32.

(1) Personen, die am Tage des Inkrafttretens dieser Verordnung technische Leiter eines Molkereibetriebes sind, deren fachliche Vorbildung aber den Anforderungen dieser Verordnung nicht entspricht, müssen bis 1. Juli 1939 ihre Fachkenntnisse gemäß den in dieser Verordnung erwähnten Anforderungen vervollkommnen.

(2) Personen, die im vorigen Abschnitt erwähnt und ihre fachliche Vorbildung nicht bis zum 1. Juli 1939 vervollständigt haben, können nach diesem Termin das Amt eines technischen Leiters eines Molkereibetriebes nicht mehr einnehmen.

§ 33.

Diese Verordnung tritt am 1. November 1936 in Kraft.

Der Minister für Landwirtschaft und Agrarreform.

Bericht über die Butterprüfung 1936 in Posen am 19. Oktober 1936.

Die Butter war am 9. Oktober telegraphisch abgerufen worden; sie lagerte 10 Tage im Transitlager der Molkereizentrale. Die Prüfung war als Faßprüfung aufgezogen und mit 56 Fässern beschickt worden.

Die Prüfer versammelten sich früh 9 Uhr im Transitlager der Molkereizentrale, wo Herr Verbandssekretär Weber die Vertreter des Milchwirtschaftlichen Verbandes, der Westpolnischen Landw. Gesellschaft, des Butterhandels und die Molkereifachleute, die als Prüfer geladen waren, begrüßte.

Nach einer gemeinsamen Vorprüfung von drei Proben wurden die Wertmale für gute, mittlere und schlechte Butter festgelegt, sie sollten als Grundlage für die Beurteilung bei der weiteren Prüfung dienen. Diese Vorprüfung erwies sich als gut. Der Unterschied bei der Beurteilung jeder Probe durch zwei verschiedene Gruppen war nur gering, ein Zeichen dafür, daß die Prüfer eingearbeitet waren und genau und objektiv urteilten. Zu den 5 Prüfergruppen gehörten die Herren:

I. **Gruppe: Karzel, Pankalla, Netzband, Greczmiel, Radtke.**
II. „ Meirich, Abraham, Goldenpfennig, Wilke.
III. „ Wyrsch, Böger, Düsterhöft, Dirks.
IV. „ Dockenwadl, Siewert, Rahm, Grawunder.
V. „ Bachórz, Kuoß, Kniestedt, Lahrmann.

Nach zweimaliger von einander unabhängiger Prüfung wurde bei denjenigen Proben die Prüfung ein drittes Mal wiederholt, deren Wertungen mehr als zwei Punkte Unterschied aufwiesen. 5 Nachprüfungen waren jedoch nur notwendig. D e Aufteilung nach der Gesamtwertung ist folgende:

I. Qualität.

5% 8 Molkereien mit 19 Punkten:
Kcynia, Komorzewo, Lednagóra.

16% 9 Molkereien mit 18+ und 18 Punkten:
Owieczki, Szubin, Janowiec, Łubowo, Kruszewo, Mochy, Broniszewice, Przemysławki, Królikowo.

61 % {
34 Molkereien mit 17/18 Punkten:
Morakowo, Rąbczyn, Podwegierki, Tarnowo podg., Gorzewo, Śmigiel.
34 Molkereien mit 17 + Punkten:
Dziewierzewo, Środa, Wagrowiec, Sokołowo Budz., Kłódzin, Leszno, Nowy Tomyśl, Pniewy.
34 Molkereien mit 17 Punkten:
Miescisko, Kamień, Oborniki, Mogilno, Baranów, Kostrzyn, Parzew.
34 Molkereien mit 17 — Punkten:
Rakoniewice.
34 Molkereien mit 16/17 Punkten:
Sroczyn, Łekno, Jarocin, Wolsztyn, Ośniszczewko, Wojnowo Budziszewko, Mokre, Dobrzyca, Rogowo, Ostrowite.
}

II. Qualität.

11% 6 Molkereien mit 16 + und 15/16 Punkten.
7% 4 Molkereien unter 15/16 Punkten.

Auch diesmal wurde ebenso wie bei der Frühjahrsprüfung nach dem 20-Punkt und 100-Punkt-System geprüft. Durch Unterteilung

in Plus- und Minus-Punkte wurde das 20-Punkt-System angeglichen. Zur I. Qualität rechnet man diejenige Butter, die 86 bzw 16/17 Punkte und darüber hat.

Die Verpackung wurde mit drei Zusatzpunkten besonders beurteilt. Gewertet wurde das Faß, das Pergamentpapier, das Auslegen des Papiers, das Einstampfen der Butter, das Boden- und Deckensalz, die Spiegelung und die Rosette. Es zeigte sich, daß das Auslegen mit drei Streifen trockenen Pergamentpapiers sich immer noch am besten bewährt. In vielen Betrieben wird die Butter nachlässig eingestampft. Die neuen, genormten Butterfässer, die in Kürze eingeführt werden, sind um ein geringes kleiner als die z. Zt. noch in Gebrauch befindlichen. Man wird also in Zukunft zu einem festen und guten Einstampfen gezwungen sein, um die vorgeschriebene Menge von 51,1 kg unterbringen zu können.

Das Nettogewicht der Proben schwankte zwischen 51,2 und 52,8 kg.

Dieser Spielraum in der Gewichtsmenge ist zu groß. Die Molkereien müssen also noch genauer wiegen. Das wird aber dort oft schwierig sein, wo die benutzten Waagen der Feuchtigke t ausgesetzt sind und leicht rosten. Bewährt haben sich Waagen mit verzinnten oder verchromten Metallteilen. Besonders groß ist der Gewichtsschwund bei wasserlässiger Butter, ein Fehler, der noch häufi angetrof en wird.

Der Was ergehalt chwankte zwischen 12,7 und 15,7%.

Eine Milch- und Käseprüfung fand wegen Mangel an Beteiligung nicht statt. Sie soll im nächsten Jahr aber angestrebt werden.

Nach der Prüfung trafen sich die Prüfer und verschiedene Betriebsleiter, die an dem Ergebnis und der Aussprache interessiert waren, zu gemeinsamem Mittagessen in dem Restaurant „Bauhütte". Für den Verband deutscher Genossenschaften dankte Herr Weber den Prüfern für ihre uneigennützige Arbeit und führte aus: Seit 10 Jahren veranstalten wir wieder regelmäßige Prüfungen. Wir haben damit an eine schon vor dem Kriege in unserem Verbande bestehende Einrichtung, die sich damals gut bewährt hat, angeknüpft. Mit Genugtuung kann festgestellt werden, daß die beteiligten Molkereien selbst den Wunsch haben, unsere Prüfungen neben den staatlichen auch weiterhin bestehen zu lassen, weil sie ihre Nützlichkeit und Zweckmäßigkeit und deshalb auch ihre Notwendigkeit erkannt hätten. Daß die staatlichen Butterprüfungen von allen Molkereien beschickt werden, selbst wenn dazu kein gesetzlicher Zwang besteht, sei selbstverständlich. Aus unseren Prüfungen können wir alle nur lernen und wenn wir die gesammelten Erfahrungen verwerten wird damit unseren Molkereien und unserer Landwirtschaft gedient. Die Ausführungsbestimmungen zum Molkereigesetz liegen zwar noch nicht vor, sind aber in Kürze zu erwarten. Der Entwurf ist uns bekannt. Wir hoffen, daß sich unsere Molkereien dem Gesetz ohne allzu große Schwierigkeiten anpassen werden. Exportbetriebe werden sicherlich eine bevorzugte Stellung erhalten. Deshalb muß jeder Betrieb daran interessiert sein, in das Regi er der Exportmolkereien aufgenommen zu werden. Die Exportpreise lagen in der vergangenen Zeit nicht immer über den Inlandspreisen. Aber der Export ist ein Ventil für den Inlandsmarkt und nur durch ihn war es möglich, die Inlandspreise und damit die Verwertung der Milch auf einer für die Landwirtschaft annehmbaren Höhe zu halten. Hauptsächlich wurde nach England exportiert, in letzter Zeit sind auch kleinere Mengen nach anderen Ländern gegangen. Der deutsche Markt als der natürlichste, war uns noch verschlossen. Es ist möglich, daß wir ihn in absehbarer Zeit wieder beschicken können.

Herr Molkereiinstruktor Lotz verlas das Ergebnis der Butterprüfung und sprach im Anschluß daran über die wieder aufgetretenen Butterfehler und ihre Beseitigung. Rübenblatt- und Silofutter sind der Herstellung von Qualitätsbutter hinderlich. Die bei solcher Fütterung in die Molkereien gelieferte Milch hat nur zu häufig einen üblen Geruch. Ist sie außerdem noch verunreinigt, dann ist es selbst dem geschultesten Molkereiverwalter beim besten Willen nicht möglich, aus solch einem minderwertigen Rohprodukt eine exportfähige Butter herzustellen. Man hat in den letzten Jahren dem Landwirt durch Beratung über Futterpflanzen und Zwischenfruchtbau, über ihre Ernte, Aufbewahrung und Konservierung verschiedene gute Vorschläge gemacht, um die Mi chproduktion durch Eiweißerzeugung auf eigener Scholle sicherzustellen und zu erhöhen. Die zukünftige Beratung müßte sich aber auch darauf erstrecken, nicht nur viel Milch zu erzeugen, sondern auch auf Güte der Milch zu achten. Aus schlechter Milch, aus Milch, die Futter- und Stallgeruch hat oder die verunreinigt ist, kann keine Molkerei eine gute Butter herstellen. Je besser aber die Butter, um so höher ist der Erlös, um so besser auch die Verwertung der Milch. Es muß dem Landwirt immer wieder gesagt werden, daß der Rübengeruch nicht über den Tiermagen in die Milch gelangt, sondern daß die Milch ihn annimmt, wenn Rübenfutter im Viehstall gelagert wird und die Milchkannen während des Melkens im Stall offenstehen bleiben. Es kann nur immer wieder angeraten werden: V o r dem Füttern zu melken, kein Sauerfutter im Stall zu lagern, n a ch dem Füttern die Krippen leer zu fegen und den Stall für kurze Zeit zu entlüften. Gute Einstreu. Bei Rübenblattfutter, Beifütterung von Holzkohle und Schlemmkreide. Ausreichende Gaben von Rauhfutter (Futterstroh oder Heu). Während des Melkens die Milchkannen v o r dem Stall, wenn möglich unter einem Dachvorsprung, aufzustellen, falls keine Milchkammer vorhanden ist. Den vollen Melkeimer in der frischen Luft vor dem Stalle zu entleeren. Für den Molkereibetrieb aber bei Anlieferung von Rübenmilch folgende Ratschläge: Die Milch muß auf 50 Grad vorgewärmt, die Sahne möglichst bei 90 Grad C. erhitzt werden. Entlüftung der Sahne über einem Kühler, der nicht mit Wasser beschickt wird; erst nach der Entlüftung ist die Sahne herunterzukühlen. Verwendung einwandfreier Milch für die Herstellung von Reinkulturen. Stetes Umrühren und Abschaumen der Kulturmilch bei der Erhitzung und bei der Abkühlung; dreimaliges Waschen der Butter mit sauberem, eisenfreiem Wasser.

An der Aussprache beteiligten sich die Herren Wyrsch, Fandrich, Meirich, Steiner, Düsterhöft und Hildebrandt. Die Herren Betriebsleiter klagten durchweg über Anlieferung minderwertiger Milch. Darauf führten sie auch in der Hauptsache die Fehler, die sich bei dieser Prüfung zeigten, zurück. Herr Fandrich stellte fest, daß 12 Proben als „wasserlässig" beurteilt wurden. Im Vergleich zu den früheren Prüfungen ist das wenig. Er ist der Ansicht, daß die Wasserlässigkei in der Beurtei ung der Butter nicht hinreichend berücksichtigt wird, obwohl sie ein Grund für den Ausschluß vom Export ist. Bei dem von dem Exportinstitut festgelegten Standardgewicht von 51,1 kg wird voraussichtlich keine Gewichtsspanne geduldet werden. Herr Meirich beantragte, in Zukunft die Milchproben erst 24 Stunden vor der Prüfung abschicken zu lassen. Auch bemängelte er das Fehlen von guten Exporttonnen. Herr Steiner wies darauf hin, daß die Einführung der Schmutzprüfungen in seinem Betriebe Erfolg gehabt hätten; er empfehle deshalb auch jedem Berufskollegen, die Milch auf Schmutz zu untersuchen. Herr Böger berichtete über die Butterbetriebskontrolle; er hat sie seit einiger Zeit in seiner Molkerei eingeführt. Sie hat sich gut bewährt.

Abschließend teilte Herr Lotz das Gesamtergebnis der drei Butterprüfungen dieses Jahres mit. Die Anwartschaft auf die goldene Plakette erwarben mit 56, 55 und 54+ Punkten die Molkereien Kcynia, Komorzewo und Lednogóra, auf die silberne mit 54 Punkten die Molkereien Abraham-Schubin, Mochy, Królikowo, Podwęgierki, Pniewy, auf die bronzene mit 53/54, 53+ und 53 Punkten die Molkereien Kłódzin, Kostrzyn, Sroda, Greczmiel — Dobrzyca, Nowy Tomyśl, Tarnowo podg., Lubowo.

Im Schlußwort faßte Herr Lotz die Ergebnisse der Aussprache zusammen und schloß nach einem Dank für die rege Beteiligung die Versammlung.

Verband deutscher Genossenschaften.

Nr. 44.

Die Landfrau

28. Oktober 1936

(Haus- und Hofwirtschaft, Kleintierzucht, Gemüse- und Obstbau, Gesundheitspflege, Erziehungsfragen)

Ueber die Ausbildung ländlicher hauswirtschaftlicher Lehrlinge in unserer Heimat

haben wir unseren Leserinnen seit längerer Zeit nichts berichtet. Heute wollen wir ihnen jedoch mitteilen, daß am 20. Oktober eine Prüfung stattfand. Frau Johanna Bardt in Lubosz als 2. Vorsitzende unseres Ausschusses hatte ihren Haushalt zur Verfügung gestellt und als Vorstandsmitglied der Prüfung beigewohnt. Die Prüfung selbst nahm Frau Wallmann-Bronów vor. Ihre volle Ausbildung als landwirtschaftliche Haushaltungslehrerin und ihre große Erfahrung als Gutsfrau und als Lehrfrau stellte sie dankenswerterweise in den Dienst unserer Bestrebungen. Leider konnten nur vier Anwärterinnen geprüft werden, da zwei weitere Lehrlinge durch besonderes Mißgeschick am Erscheinen verhindert waren. Die vier Prüflinge haben ihre Prüfungen gut bestanden und durchweg erfreuliche Kenntnisse gezeigt.

Damit sich künftig zahlreiche Lehrlinge zu späteren Prüfungen bereitfinden, veröffentlichen wir heute die Richtlinien, die dafür maßgebend sind. Ueber die Lehrlinge in bäuerlichen Haushalten hoffen wir unseren Leserinnen ein andermal etwas zu bringen.

Richtlinien für die Ausbildung ländlicher hauswirtschaftlicher Lehrlinge.

Unsere ländlich-hauswirtschaftliche Ausbildung soll den jungen Mädchen aller Stände Gelegenheit geben, sich durch praktische Arbeit in landwirtschaftlichen Haushalten die Kenntnisse zu erwerben, die sie später als Hausangestellte oder Hausfrauen in ihrem Beruf brauchen. Eine Kontrolle darüber soll die jährlich stattfindende Prüfung sein.

Meist werden für uns als Lehrlinge junge Mädchen aus Bauernwirtschaften in Frage kommen, die eine abgeschlossene Volksschulbildung haben. Unter 19 Jahren sollten sie ihre Lehrzeit im allgemeinen nicht beginnen. Da die jungen Mädchen meist schon daheim haben ordentlich mit zugreifen müssen, sind Erfahrungen in Schweineaufzucht, -haltung und -fütterung, sowie Kälberaufzucht, Melken und Geflügelaufzucht, Haltung und Fütterung bereits vorhanden. Also kann darauf ein Lehrjahr in größerem Gutshaushalt aufgebaut werden.

Eine Lehrzeit von einem Jahr ist bei uns bisher üblich. Dieses ist jedoch reichlich kurz, um sich sichere Kenntnisse zu beschaffen. Es wird darum empfohlen, daß die Prüflinge außer dem Lehrjahr vor der Prüfung mindestens ein Jahr Praxis durchgemacht haben. Die beste Vorbereitung für eine Prüfung ist außerdem der Besuch eines Haushaltungskursus der Welage, welcher in 3 Monaten wertvolle Kenntnisse vermittelt. Ein Kursus vor dem Lehrjahr dürfte ein Jahr Praxis teilweise ersetzen.

Der Lehrbetrieb.

Der Gutsbetrieb, in dessen Haushalt solche Lehrlinge Aufnahme finden, welche diese Prüfung ablegen wollen, darf nicht unter 200 Morgen groß sein, da sonst der Lehrling nur eine Arbeitskraft wird, ihm aber in keiner Weise Gelegenheit gegeben werden kann, mehr zu lernen, als es im eigenen elterlichen Haushalt möglich war.

Die Lehrfrau soll im allgemeinen nicht jünger als 26 Jahre alt sein. Entweder muß sie selbst sich verpflichten, die jungen Mädchen anzulernen oder sie muß eine Wirtschafterin in ihrem Hause haben, welche sie vertreten kann. Sollte eine Wirtin dem Haushalt vorstehen, so hat die Hausfrau streng darauf zu achten, daß die Lehrlinge alle Arbeiten erlernen. Sie muß sich stets der Verantwortung bewußt sein, daß die jungen Mädchen ihr zur Erlernung und nicht zur Verbilligung ihres Haushaltes anvertraut sind.

Anerkannt als Lehrbetriebe von der Welage werden solche, die von einer Vorstandsdame oder einer hauswirtschaftlichen Lehrerin als geeignet bezeichnet worden sind und deren Lehrlinge bei den Prüfungen genügend Kenntnisse aufweisen.

Als Kenntnisse sind bei den ländlich-hauswirtschaftlichen Lehrlingen erforderlich:

1. Als Hauptfach Kochen, Backen und Einmachen. Als Kochbuch für Hausfrau und Lehrling empfehlen wir „Das Landkochbuch" von Kleemann und Caspari, welches in allen wirtschaftlichen Frauenschulen Deutschlands obligatorisch ist. Darin stehen sämtliche Gerichte, wie Suppen, Fleischgerichte, Soßen, Gemüsegerichte, Kartoffelgerichte, Klöße, Fastengerichte, Kompott, Salate, Süßspeisen, Krankenkost. Auch das Weckverfahren, wie Einwecken von Gemüse, Obst, Fleisch und Saft. Auch andere Haltbarmachungsverfahren aller Lebensmittel sind darin enthalten, Dörren von Obst und Gemüse, Einsäuern von Kraut, Bohnen, Gurken und anderes. Das Schweineschlachten ist mit Rezeptangabe aller Koch- und Dauerwürste genauestens beschrieben. Backrezepte von Hefe-, Napf- und anderen Kuchen sind angegeben, doch empfehlen wir als Ergänzung für das Backen noch die Reifensteiner Backrezepte. An Hand dieser Bücher, die zusammen 10 Złoty kosten, kann jede gut vorgebildete Hausfrau ihren Lehrling anlernen. Sie hat also ihr Pensum, welches sie ihrer Schülerin beibringen soll, schwarz auf weiß vor sich und darüber hinaus noch ausgezeichnete Kochbücher, die auch ihr ein billiges und gutes Kochen ermöglichen. Außerdem ist das Kochbuch leicht verständlich und jeder Lehrling, der überhaupt nach Rezept kochen kann, kann auch jedes Gericht, welches während seiner Lehrzeit nicht vorkam, allein nach diesem Buch herstellen.

2. Hausarbeit: Zimmeraufräumen, Großreinemachen, Reinigen aller Gegenstände im Haushalt, wie Metall, Teppiche, Besen, Polieren von Möbeln usw., werden in jedem Haushalt verschieden gehandhabt. Jedoch muß der Lehrling auch mit diesen Arbeiten vertraut sein. Ohne solche Kenntnisse ist keine Prüfung in der Hauswirtschaft denkbar. Das gilt auch für die Wäschebehandlung.

3. Wäschebehandlung: Hierzu gehört die Beherrschung des Hergangs der großen Wäsche, Behandlung der Seiden- und Wollwäsche, Fleckenentfernung, Legen, Rollen, Plätten und Stopfen.

4. Geflügelfütterung und -aufzucht muß dem Lehrling geläufig sein. Er muß für die einzelnen Altersklassen und Geflügelarten das Futter mischen können. Dann muß er das Schlachten, Rupfen und Ausnehmen des Geflügels verstehen.

5. Milchbehandlung wird soweit in Frage kommen, wie sie in den einzelnen Haushalten üblich ist. Zentrifugieren, Käsebereitung und Buttern.

Gartenbau kann in der kurzen Ausbildungszeit des hauswirtschaftlichen Lehrlings nicht in Frage kommen.

Die Prüfung.

Die Prüfungen finden nach Wunsch der Lehrlinge und des Vorstandes statt, falls sich mindestens 4 Lehrlinge zu einer Prüfung melden. Die Prüflinge haben einzusenden: 1. Lebenslauf, 2. Abschrift des Zeugnisses der Lehrfrau (beglaubigt), 3. Abschrift des Schulzeugnisses (beglaubigt), 4. Einwilligung der Lehrfrau, daß der Lehrling an der Prüfung teilnehmen darf.

Der Prüfungsausschuß wird zusammengestellt von dem Vorstand des Frauenausschusses der Welage. Anwesend müssen mindestens sein: eine Vorstandsdame, eine hauswirtschaftliche Lehrerin und möglichst eine der Lehrfrauen.

Bei der Prüfung ist auf praktische Kenntnisse Wert zu legen. Selbstverständlich muß Theorie soweit mit hineingeflochten werden, wie erforderlich, damit eine Beurteilung der Denktätigkeit des Lehrlings möglich ist. Auch muß der Lehrling die notwendigsten Kenntnisse der Ernährungslehre beherrschen. Jedoch ist nicht etwa kleinlich darauf Wert zu legen, daß der Lehrling dies oder jenes Rezept auswendig kann. Oder zu den einzelnen Verrichtungen die Methode angewandt wird, die man selbst kennt, sondern daß der Lehrling das Wesentliche der Arbeit erfaßt hat, sauber, ordentlich und geschickt arbeitet. Dann kann eine Prüfung als bestanden angesehen werden, wenn diese Bedingungen erfüllt worden sind.

Bei der Prüfung werden die Kenntnisse der einzelnen Fächer einzeln bewertet. Es ist dringend erwünscht, daß sich immer mehr Lehrlinge und Lehrwirtschaften für die Abschlußprüfung interessieren. Nach Möglichkeit wird als Prüfungsort eine zentral gelegene Hauswirtschaft ausgesucht. Zu den Unkosten der Prüfung haben die Lehrlinge anteilig Zuschüsse zu leisten, bzw. Nahrungsmittel dafür mitzubringen.

Der Frauenausschuß der Welage.

Spätherbst-Arbeiten im Garten.

Im Obstgarten ist jetzt die günstigste Zeit zum Düngen gekommen. Mistbeeterde, guter Kompost, stark verrotteter Dung, die unter der ganzen Baumkrone flach eingehackt werden, sind für die Entwicklung der Bäume am wertvollsten. Frischer Mist und Jauche rufen bei Aepfeln leicht Stippigkeit hervor.

Die Jauche bringen wir daher besser auf den Komposthaufen, um diesen mit Nährstoffen zu bereichern.

Obstbäume gedeihen am besten in einem Boden, der ständig als Ganzes bearbeitet wird. Im Rasen hält die Grasnarbe die Feuchtigkeit und den Dung zurück. Hier sind große Baumscheiben anzulegen, auf die reichlich verrotteter Dünger unterzubringen ist.

Die Pflanzarbeiten werden fortgesetzt. Treffen die Obstbäume von auswärts ein, werden die Wurzeln erst einige Stunden in Wasser gesetzt, damit sie sich vollsaugen können. Auch tauchen wir die Wurzeln dieser Bäume vor dem Pflanzen in einen Lehmbrei, der die Feuchtigkeit länger hält.

Obstbäume, die zu dicht stehen, können wir jetzt noch verpflanzen, müssen sie aber zurückschneiden.

Im Obstkeller wird das Obst allwöchentlich durchgesehen und die faulen Früchte entfernt, da sie sonst die gesunden anstecken würden.

Mit dem Schnitt der Obstbäume können wir jetzt beginnen. Zunächst schneiden wir die Pflaumen und Zwetschen, da sie in schneereichen Gegenden leicht unter Druck leiden. Obstbäume, die wir im Frühjahr veredeln wollen, setzen wir jetzt schon zurück.

Von Himbeeren sind die abgetragenen Ruten zu entfernen und die diesjährigen Ruten werden angebunden. Bei den langen Trieben wird die Spitze nicht entfernt, sondern heruntergebogen und angeheftet. Auf diese Weise bilden sich an den Spitzen noch viele Früchte aus, die sonst verloren gehen würden. Mit Jauche und frischem Dung müssen wir hier vorsichtig sein, da das Rutensterben dadurch gefördert wird. Kompost und Dungerde sind günstiger. Pflanzen wir Himbeeren, wählen wir nur solche Ruten, die an der Wurzel recht viele Augen haben, was bei den äußeren Ruten meist zutrifft, weswegen wir diese bevorzugen.

Von den Brombeeren wird das alte Holz gänzlich entfernt, von den Jungtrieben bleibt aber alles erhalten, nur werden die Triebe gleichmäßig am Spalier angeheftet.

Die Erdbeerbeete, die wir abgerankt und gesäubert haben, werden nachmals leicht durchgegraben und dann mit kurzem Stallmist so abgedeckt, daß die Herzen der Pflanzen frei bleiben. Besonders die Jungpflanzen abdecken, da sie sonst leicht auswintern.

Im Gemüsegarten werden die letzten Beete geräumt, und das Gemüse wird für die Aufbewahrung im Keller zurechtgemacht. Vom Kohl kann der Wirsingkohl noch im Freien bleiben, da er leicht einige Grade verträgt, ist dann aber aufzubrauchen, da er sich im Einschlag nicht so gut hält wie Weiß- oder Rotkohl. Grünkohl entwickelt sich noch in den Herbsttagen, die gelben Blätter entfernen wir und hacken nochmals.

Rosenkohl hat sich üppig entwickelt und wir können jetzt noch die Köpfe herausnehmen, damit sich die Rosen besser ausbilden.

Viel Schaden können in den Aufbewahrungsräumen und in den Mieten die Ratten und Mäuse anrichten. Wir legen deswegen Giftköder aus und stellen reichlich Fallen.

Petersilie und Schnittlauch nehmen wir jetzt aus dem Lande und pflanzen sie in kleine Töpfe, die wir anfangs am Kellerfenster stehen lassen und später, je nach Bedarf, in wärmeren Räumen antreiben. Auch die Petersilienbeete im Freien können wir gegen Frost durch Ueberdecken von Matten, Stroh oder Tannenreisig schützen, und können so bis Weihnachten frische Petersilie aus dem Garten holen.

Alle abgeernteten Beete werden auf grober Scholle umgegraben, damit sie im Laufe des Winters gründlich durchfrieren. Beete, die im Frühjahr gleich bestellt werden können, bedecken wir dick mit Kompost oder Dungerde und hacken diese nur leicht ein. Dung, den wir jetzt untergraben, darf nur flach in den Boden kommen.

Die Wasserleitung lassen wir ab und die Fässer werden entleert. Auch werden die Geräte und Schläuche nochmals gründlich gesäubert und dann für den Winter beiseitegestellt. Gut gepflegtes Material hält viel länger. Die Arbeit macht sich bezahlt.

Im Ziergarten sind jetzt die Dahlien einzuwintern. Wir bringen sie im abgetrockneten Zustand in einen Keller und legen sie am besten direkt auf den Erdboden, nachdem wir vorher eine 5 cm starke Erdschicht darauf brachten. Die Stecklingsknollen überwintern sehr schwer, und wir schlagen diese am besten in Kisten in etwas Erde ein, da sie sonst leicht vollständig austrocknen.

Die Blumenzwiebeln müssen bereits gelegt sein. Jetzt ist es reichlich spät dafür. Die Blumenzwiebelbeete decken wir mit Laub, Torfmull oder Tannenreisig ab, damit der Boden nicht so leicht gefriert. Hierdurch wird die Bewurzelung während des Winters stark gefördert.

Krankheiten und Schädlinge. Das Abkratzen der Stämme und Aeste mit Baumkratze und Drahtbürste kann jetzt beginnen und ist leichter ausführbar als bei großer Kälte. Beim Schneiden der Bäume ist auf die Eigelege des Ringelspinners zu achten. Sie befinden sich an dünnen Zweigen der Obstbäume und sind abzuschneiden und zu verbrennen.

Alle Früchte, die weiße Polster aufweisen, sind abzuschneiden und zu verbrennen; denn sie sind die Verbreiter der so gefährlichen Fruchtfäule oder Monilia.

Alle abgestorbenen Bäume sind jetzt im Herbst zu entfernen und nicht jahrelang stehen zu lassen, da sie die Verbreitungsherde vieler Schädlinge werden, was für die im Holz lebenden Splintkäfer und Raupen sowie für die holzzerstörenden Pilze gilt. Wo die Kohlhernie auftritt, sind die Kohlstrünke vorsichtig herauszunehmen und zu verbrennen. Außerdem ist der Boden kräftig zu kalken.

Wo es irgend eingerichtet werden kann, sind jetzt die Hühner in den Obst- und Gemüsegarten zu treiben, wo sie einen großen Teil aller Schädlinge vernichten, die in den oberen Erdschichten als Puppen überwintern.

Vogelschutz. Die Bestellung der Nisthöhlen muß jetzt geschehen. Im November-Dezember kann hoher Schneefall eintreten und dann müssen sie zur Hand sein. Auch sind die Futtergeräte instand zu setzen. Die Nistkästen sind schon jetzt aufzuhängen; denn die Meisen, Kleiber, Baumläufer und Spechte benutzen sie ständig im Winter zum Uebernachten. Die alten Nisthöhlen sind gründlich zu reinigen, damit das Ungeziefer herauskommt. Mit dem Füttern beginnen wir erst dann, wenn Schnee liegt oder wenn stärkerer Frost einsetzt. Tritt dann wieder offenes Wetter ein, so schränken wir die Fütterung ein, geben aber weiter ständig etwas Futter, um die Vögel an den Garten zu gewöhnen. Vogelschutzgehölze sind anzulegen.

Handarbeitsausstellung.

Der Hilfsverein deutscher Frauen – Posen – bereitet auch in diesem Jahre eine Handarbeitsausstellung vor, die Anfang Dezember stattfinden soll. Allen Heimarbeiterinnen und Heimarbeitern, die sich mit ihren Arbeiten an der Ausstellung beteiligen wollen, wird mitgeteilt, daß die Ablieferung der Sachen in der Zeit vom 15. bis 26. November im Büro des Hilfsvereins, Poznan, Al. Marsz. Pilsudskiego 27, I. Stock, zwischen 10 und 14 Uhr täglich erfolgen muß. Zur Annahme gelangen wie immer Handarbeiten aller Art, Holzarbeiten, Spielzeug und kunstgewerbliche Arbeiten.

Vereinskalender

Sitzung des Frauenausschusses der Welage am 10. 11., nachm. 2 Uhr in Posen. Ausführliche Bekanntmachung steht in der vorigen Nummer.

Bezirk Posen II.

Ortsgruppen Thiergarten, Zirke, Birnbaum und Trzcianka-Sliwno. Die in Aussicht genommenen Kochfolgen und Frauenversammlungen fallen infolge Erkrankung von Fräulein Ilse Busse aus.

Bezirk Bromberg.

Anmeldungen zum Haushaltungskursus Langenaue-Otteraue müssen bis zum 1. November bei der Bezirksgeschäftsstelle Bromberg eingehen. — Gleichzeitig bitte die Leiterinnen der Frauengruppen Meldungen bis zum 1. November der Bezirksgeschäftsstelle Bromberg zu machen, ob die Vortragsfolge von Schwester Irmgard Lüttichau gewünscht wird. Die Vortragsfolge soll am 15. November beginnen.

Nr. 19. **Die Landjugend** 28. Oktober 1936

Jungbauern horcht auf!

Der Zweck der beruflichen Weiterschulung ist vielen jüngeren Berufsgenossen nicht genügend klar. Während sie in manchen Ortsgruppen jede Möglichkeit zur beruflichen Ertüchtigung wahrnehmen, sind die Jungbauern in anderen sogar bei den üblichen Sitzungen mit Fachvorträgen, die nur alle paar Monate einmal stattfinden, seltene Gäste. Häufig erblicken sie aber in der Berufsorganisation einen Störenfried ihrer Ruhe und Bequemlichkeit, wie mancher Schuljunge, der in dem Lehrer nicht den Freund und Berater sieht, der ihn für den Lebenskampf wappnen will, sondern einen Menschen, der ihm die freie Zeit und Ungebundenheit raubt und ihn mit verschiedenen unnötigen Aufgaben quält. Was aber einem nicht behagt, dem möchte man sich gerne entziehen. Nun heißt es für diese unbegehrte und unerwünschte Arbeit auch noch ein Opfer zu bringen. Es fällt ihnen dann sehr schwer, den Beitrag, auch wenn er nur 1 Zloty ausmacht, zu bezahlen. Heute wird es wohl jedem vernünftigen Menschen unverständlich erscheinen, wenn jemand seine Kinder, nur um das Schulgeld zu sparen, als Analphabeten aufwachsen läßt. Diese Kinder wären auch nur zu bedauern, denn die ungeheure Benachteiligung solcher Kinder im Leben gegenüber den anderen, geistig besser Gewappneten, steht in keinem Verhältnis zu den Ersparnissen aus dem Schulgeld. Soweit es sich aber um berufliche Fortbildung handelt, fehlt nicht selten unseren Berufsgenossen diese Einsicht.

Zum weiteren Aerger flattert da allwöchentlich auch noch ein Blatt ins Haus, das auch gelesen werden soll. Das Lesen und Nachdenken über das Geschriebene erfordert aber wieder Zeit und geistige Anstrengung, die vielen so gar nicht liegt. Es ist doch viel schöner, sich mit Kameraden oder guten Bekannten hinzusetzen und Karten zu spielen oder bei einem Bierkrug ein wenig Dorfpolitik zu betreiben.

Wir sind keine Weltverächter und wollen gegen diese Art der Zeitverbringung nicht Sturm laufen. Die Zeit gebietet aber, daß wir vorher unsere Pflichten erfüllen sollen, und diese Pflichten lauten: Erhaltung der ererbten Scholle und Sicherung der Existenz der Familie. Da wird so mancher einwenden: Wozu soll ich mich noch anstrengen, wo man sich doch heute so schwer im Leben durchzusetzen vermag. Ja, gerade weil die Zeiten schwer sind, können wir uns keine Dummheiten, auch in der Wirtschaftsführung nicht, erlauben und müssen alles daran setzen, um sie zu vermeiden. Wer aus Gedankenlosigkeit Güter vergeudet und zwecklose Arbeit leistet, verteuert unnütz seine Produktion und braucht sich nicht zu wundern, wenn sich seine Arbeit nicht bezahlt macht. Denn Arbeit bildet Kapital, aber nur dann, wenn sie wohldurchdacht ist. Je besser die Arbeit ist, um so höher ist unter gleichen Bedingungen ihr Ertrag. Jeder betrügt sich nur selbst, wenn er sich abkapselt und mit dem Fortschritt der Zeit nicht Schritt hält.

Ein anderer wird sagen: ich arbeite doch nur mit den Händen, wozu brauche ich mich auch noch geistig zu schulen? Hier taucht nun die Frage auf, wo eigentlich die Grenze zwischen der geistigen und körperlichen Tätigkeit liegt. In Wirklichkeit gibt es keine geistige Tätigkeit, die nicht von den Kräften des Körpers zehren, keine körperliche, die nicht auch den Geist in Anspruch nehmen würde, wenn es auch im Alltagsleben starke Abstufungen nach der einen oder anderen Richtung gibt. Es wird aber jeder zugeben müssen, daß eine Arbeit um so stumpfsinniger und langweiliger auf das menschliche Gemüt wirkt, je weniger sie den Geist in Anspruch nimmt. Ein geistreicher Mensch wird daher eine solche Arbeit als geisttötend empfinden und stets eine solche bevorzugen, die auch die Kopfarbeit voraussetzt, während der geistig ungeschulte nur solche Arbeit wird bewältigen können, die keine allzu großen Ansprüche an seine geistige Regsamkeit stellt.

Die Berufsorganisation ist nun einmal eine solche Triebfeder zur weiteren geistigen Schulung auf fachlichem Gebiete, und es ist ein großer Irrtum, wenn jemand glaubt, ohne einen solchen Ansporn auskommen zu können. Ein Mensch, der so denkt, stellt sich selbst ein Zeugnis seiner Geistesarmut aus. Wer sich von seiner Berufsorganisation fernhält und auf die wenigen Groschen, die er an die Berufsorganisation zahlen soll, erpicht ist, dem werden sie hundertfältig durch Verluste, die auf seine nicht immer sachgemäße Arbeit zu buchen sind, locker gemacht.

Auf das Ganze gesehen sind es gewöhnlich nur die wirtschaftlich Schwachen, die ihren eigenen Weg gehen, weil sie nicht einsehen können, daß man nur durch Ausschaltung aller Fehlleistungen vorwärtskommen kann. Aus falschen Sparrücksichten halten sie sich von der fortbildenden Arbeit einer Berufsorganisation fern und kommen doch nicht wirtschaftlich vorwärts. Trotz aller Zaunguckerei, ihrer besonderen Fähigkeiten zum Schmarotzertum und ihrer Ersparnisse an Beitrag stehen sie wirtschaftlich schlechter als die organisierten Landwirte. Wohl kann auch der organisierte Landwirt in Not geraten, wenn er vom Mißgeschick betroffen wurde, aber er wird gleichzeitig auch die Energie, den Willen und die bessere Schulung aufweisen, um sich wieder aufzuraffen und durchzusetzen. Darum, wer unseren Reihen noch ferne steht, der schließe sich uns an, so lange es noch nicht zu spät ist; wer aber mit uns mitmarschiert, der rüste dauernd seine Kräfte, damit er nicht versagt, wenn es auf eine Kraftprobe ankommt.

K. K.

Es ist die Aufgabe der Zeit, es ist die Aufgabe insbesondere der jüngeren Landwirte, rüstig fortzuschreiten, die Wissenschaft mit dem Leben zu verknüpfen und ihre Ergebnisse zu seiner Vervollkommnung auszubeuten, zum eigenen Vorteil wie zum Nutzen unserer Mitmenschen. Julius Kühn.

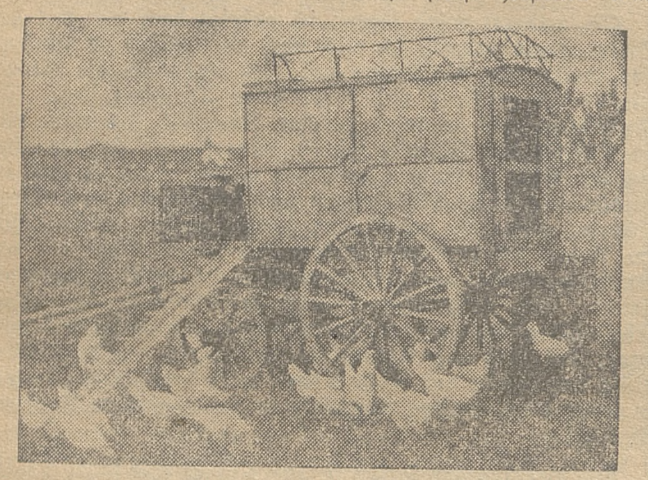
Jungbauern!

Das Jahrbuch des deutschen Bauern, der „Landwirtschaftliche Kalender für Polen" ist auch Euer Jahrweiser, den Ihr aufmerksam durchlesen müßt. Er unterrichtet Euch über Eure Vorfahren und weist Euch Eure Aufgaben in der Gegenwart und Zukunft an. Er zeigt Euch die Einsatzbereitschaft Eurer Väter im Weltkriege. Ihr lernt durch ihn die Leistungen und die Ziele Eurer deutschen Organisationen kennen. Er vermittelt Euch wichtige Anregungen auf fachlichem Gebiet und bringt Euch für Eure freien Stunden guten deutschen Lesestoff. Der Preis mit 1,50 zł für dieses gut ausgestattete Jahrbuch ist so niedrig gehalten, daß ihn sich ein jeder von Euch anschaffen kann. Er ist nicht nur der Kalender für 1937, sondern darüber hinaus ein Buch, das in jedes deutsche Haus gehört und aufbewahrt werden soll, denn seine Aufsätze haben bleibenden Wert, da der Kalender seit seinem Bestehen fortlaufend die Geschichte des Deutschtums in Polen bringt.

Beschäftigung in freien Stunden.

Der Hühnerwagen.

Eine wesentliche Verbilligung der Hühnerhaltung im landwirtschaftlichen Betriebe läßt sich durch die Haltung auf der Weide erreichen. Geeignet sind zu diesem Zweck die Viehweiden, ferner Stoppel-, Rüben- und Kartoffelfelder. Vorbedingung für den Erfolg dieser Haltungsmethode ist das Vorhandensein eines Hühnerwagens, den man sich aus einem alten Ackerwagen oder einem zweirädrigen Karren leicht selbst herstellen kann.



Hierauf baut man einen kleinen Stall in Form eines Kastens auf, der lediglich als Aufenthalt während der Nächte dienen soll, also ruhig leicht gebaut sein kann. Mit dem gleichen Erfolg kann auch ein alter Postwagen o. dgl., wie ihn unsere Abbildung zeigt, Verwendung finden. Als Inneneinrichtung bringt man einige Sitzstangen und, falls Legehennen mit auf die Weide befördert werden sollen, eine Anzahl Nester an. Zu empfehlen sind folgende Maße: Stallhöhe 1—1,25 m für je 12 alte oder 20 junge Hennen 1 qm Grundfläche, für je 6 alte oder 10 Junghennen 1 lfd. m Sitzstange. Den Stallboden bestreut man zweckmäßig mit Sand oder Erde, er läßt sich dann leicht reinigen. An Stelle eines festen Bodens wird häufig die Anbringung von Maschendraht empfohlen, der Kot kann so auf die Weide oder das Feld fallen und übt gleichzeitig eine düngende Wirkung aus.

Haltbares Pflaster aus Beton.

Beton ist bekanntlich eine Mischung aus Kies und Zement, die unter dem Zusatz von Wasser erhärtet.

Für Fußböden in Werkstätten, Kellern, Lagerschuppen, Dielen usw., für die Abdeckung von ganzen Höfen und für Laufflächen auf denselben eignet sich ein Betonboden ganz besonders, da er eine glatte, anstoßfreie Lauf- und Fahrfläche darstellt. Ein guter Betonboden hält selbst größte Lasten, sowie Witterung, Nässe und Frost aus

Die Stärke des Beton richtet sich nach den gegebenen örtlichen Verhältnissen; wenn bereits ein fester Untergrund vorhanden ist, so z. B beschädigter Beton, Steinpflaster oder Ähnliches, so genügt eine Unterbetonschicht von 8—10 cm, bei lockerem Untergrund wird die Unterbetonschicht entsprechend dicker genommen. Nicht zu vergessen ist, daß dieser lockere Boden zuvor gestampft werden muß Gemischt wird der Unterbeton im Verhältnis 8 : 1, d. h. 8 Teile Kies auf 1 Teil Zement. Der Haufen Kies wird oben breit gemacht und der Zement kommt in dünner, dem Verhältnis entsprechender Schicht oben darauf. Das Ganze wird mehrmals trocken durchgeschippt und zum Abschluß dann mittels Gießkanne gleichmäßig angefeuchtet, bis es ungefähr erdfeucht ist. Dann wird der fertige Beton aufgetragen und gestampft. Einen Stampfer kann man sich aus einem Stück Kantholz 12×16 cm leicht selbst herstellen.

Zum Oberbeton, der in einer Stärke von 2—3 cm aufgetragen wird, verwendet man eine feinere Mischung, und zwar ungefähr im Verhältnis 2 : 1. Grober Kies muß hierzu vorher gesiebt werden. Das Verlegen und Glätten des Oberbetons geschieht mittels der Wiegelatte. Man legt zu diesem Zweck rechts und links auf die Fläche je eine saubere und gerade Latte auf, nötigenfalls kann auch in die Mitte noch eine Latte verlegt werden Alle drei Latten sind vorher genau auszurichten mit der Wiegelatte und evtl. notwendige Gefälle zum Ablauf des Regenwassers usw. zu berücksichtigen. Um ein Ein- bzw. Durchdringen von Wasser bei diesem Betonboden zu vermeiden, wird die Oberbetonschicht sofort nach Fertigstellung mit einem Stahlreibebrett unter Zusatz von Wasser und reinem Zement, den man leicht aufstreut, so lange gerieben, bis er blau wird. Beton erhärtet in etwa 2—3 Tagen und ist dann gebrauchsfähig

Für einfache Gartenwege usw. ist das Auftragen einer Oberbetonschicht nicht unbedingt notwendig. Man begnügt sich hier damit, größere Steine von der Oberfläche des Betons zu entfernen und dann glatt zu reiben.

Zur Aufrauhung dient eine Maurerwalze, die unmittelbar nach der Fertigstellung auf der glatten Fläche hin und her gezogen wird. Es werden so Unfälle durch Ausgleiten usw. verhindert.

Anhängeschilder selbst gemacht.

Anhängeschilder an Schlüsseln, die aus Pappe oder Holz gemacht sind, haben den Nachteil einer begrenzten Haltbarkeit, und außerdem werden sie leicht beschmutzt, und die Schrift auf ihnen wird unleserlich. Besser verwendet man kleine Schilder aus Blech, besonders aus dünnem Messingblech, die man mit einem Ring oder durch Draht am Schlüssel befestigt. Die Schrift läßt sich durch Einätzen ohne Schwierigkeit herstellen. Man überzieht das Blechstück mit einer dünnen Wachsschicht. Entweder taucht man es in geschmolzenes Wachs und läßt es erkalten, oder man erwärmt das Blech so stark, das beim Bestreichen mit Wachs dieses flüssig wird und sich auf dem Bleche gleichmäßig verteilt. In diese Wachsschicht ritzt man nun mit einem spitzen Instrument die Schrift so tief ein, daß die Schriftzüge nicht von Wachs bedeckt sind. Dann gießt man Salpetersäure darauf und läßt sie einige Stunden einwirken. Damit beim Aufgießen die Säure vom Blechschild nicht abläuft, kann man, wenn man will, am Rand des Bleches von geknetetem Wachs rundherum einen kleinen Wall machen. Hat man den Eindruck, daß nach einigen Stunden die Säure noch nicht tief genug geätzt hat, so gießt man sie ab und ersetzt sie durch neue, die man auch wieder eine Zeitlang darauf läßt. Schließlich spült man das Schild mit Wasser ab und entfernt durch Erwärmen auch den Wachsüberzug. Die Schrift ist nun deutlich eingegraben. Auch Werkzeuge lassen sich so mit dem Namen des Eigentümers versehen.

Undicht gewordene Pläne, Pferdedecken,

Kleidungsstücke, Mäntel usw. lassen sich folgendermaßen leicht wieder wasserdicht machen. Man bereitet zwei lauwarme Lösungen, die man getrennt hält, und zwar die eine aus 200 g guter Kernseife in etwa 10 Ltr. Wasser, die andere aus 200 g gewöhnlichem Alaun, wieder in 10 Liter Wasser. Dann bringt man die Decken zuerst in das Seifenbad, knetet sie unter der Flüssigkeit gut durch, um eingeschlossene Luftblasen zu entfernen, und drückt dann die überflüssige Feuchtigkeit gut aus. Hierauf legt man die Decken usw. in das Alaunbad, knetet sie gut durch und hängt sie dann zum Trocknen aus. Die Wirkung wird noch erhöht, wenn man Oele, Leinfirnis in geringer Menge mit etwas Seifenlösung in heißem Zustande schüttelt und obiger Seifenlösung zusetzt. Zuviel Oelzusatz macht leicht klebrig. Die wasserabstoßende Wirkung hält längere Zeit an, die Porosität des Gewebes wird nicht beeinträchtigt. —

Ein anderes Verfahren beruht darauf, daß man zum Wasserdichtmachen in 10 Liter Wasser 450 g Bleizucker auflöst, ebenso gesondert 350 g Alaun in 10 Liter Wasser. Dann gießt man beide Lösungen zusammen, rührt sie gut durch und läßt das Ganze so lange stehen, bis sich am Boden des Gefäßes Niederschlag zeigt. Dann gießt man die klare Flüssigkeit vom Boden ab, legt die vom Staube gereinigten Decken usw. in dieses Bad hinein und läßt sie eine Stunde darin liegen. Darauf hängt man sie ohne jegliches Wringen zum Trocknen auf.

Vereinskalender.

Bezirk Posen I.

Siehe Vereinskalender Seite 727.

Bezirk Gnesen.

Ortsgruppe Markstädt: Facharbeit der Jungbauern am 30. 10. um 4 Uhr bei Jodeit. Vortrag: W. Höltke, über: „Wie schaffe ich Futterreserven für den Winter."

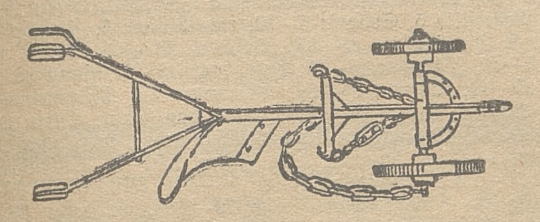
Bezirk Hohensalza.

Landwirtschaftl. Fortbildungskursus Großsee (Jeziori wielkie), Kr. Mogilno, südl. Strelno: Dienstag, 3. 11. Eröffnung 3 Uhr. Leitung: Dipl.-Landwirt Bußmann. Im Evangel. Gemeindehaus. Jede Ortsgruppe des Welagebezirks Hohensalza muß durch 2—3 Jungbauern vertreten sein. Vorgeschriebenes Alter: mindestens 18 Jahre. Jungbauern, versäumt nicht diese günstige und billige Gelegenheit zur beruflichen Fortbildung!

(Fortsetzung von Seite 728)

Pflugbalken restlos mit der Erde bedecken kann, ehe sie sich wieder aufrichten.

Sonnenblumen, die als Gründüngungspflanzen auf leichteren Böden in trockenem Klima angebaut werden, müssen bei ihrem erheblichen Höhenwachstum mit einer schweren Scheibenegge ein-



gewalzt werden. Um die Gespanntiere vor dem Anprall der Sonnenblumenstengel an Kopf, Hals und Brust zu schützen, nagelt man an die Spitze der Deichsel der Telleregge eine Querstange an, die die Pflanzenmassen niederbiegt.

Zur Bekämpfung des Frostspanners.

Im Spätherbst können noch 2 tierische Schädlinge dem Obstbau gefährlich werden, und zwar der große und der kleine Frostspanner In beiden Fällen sind nur die Männchen normal ausgebildete, flugfähige Schmetterlinge. Der kleine Frostspanner ist etwa 2,5 cm. breit, auf den Vorderflügeln graugelb mit dunkleren Wellenlinien, auf den helleren Hinterflügeln mit schwarzen Randpünktchen versehen. Er fliegt von Mitte Oktober bis tief in den Dezember hinein, wenn kein Frost einsetzt und das Wetter nicht zu naß ist. Das bedeutend kleinere, nur 7—8 mm lange, dunkel gefärbte Weibchen besitzt statt der Flügel nur kurze, zum Fliegen untaugliche Stummel, kriecht nach der Befruchtung auf die Bäume und klebt dort etwa 300 Eier an Knospen und Blattstielnarben. Aus diesen kriechen Ende April gelblichgrüne Räupchen aus, welche zunächst nachts, später auch am Tage Knospen und Fruchtanlagen ausfressen und später an die Blätter gehen. Sie sind der gefährlichste Feind unserer Obstbäume und mit Recht gefürchtet, da sie die Obstgärten oft völlig verheeren. Besonders Kirschen bevorzugen sie. Gegen Mitte Juni lassen sie sich an Fäden von den Bäumen herab und verpuppen sich im Boden. Im Herbst kriechen dann aus den Puppen wieder die Schmetterlinge aus.

Eine ähnliche Lebensweise besitzt der große Frostspanner. Das Männchen wird 4—4,5 cm breit, hat strohgelbe Vorderflügel mit zwei braunen Binden und graugelbe Hinterflügel; jeder Flügel ist in der Mitte dunkel bzw. rotgelb gefleckt. Der Schmetterling fliegt im Oktober und November, meist sitzt er zwischen abgefallenen Blättern versteckt am Boden. Das ockergelbe, schwarz gefleckte Weibchen besitzt überhaupt keine Flügel, steigt am Stamm empor, wird hier befruchtet und legt etwa 400 Eier, einzeln oder in kleinen Gruppen. Die Mitte April auskriechenden Raupen sind lichtgelb mit braunen Rückenstreifen, werden bis 3 cm lang und fressen während ihrer Entwicklung ebenfalls Knospen und Blätter. Befallen werden alle Laubbäume, besonders Eichen und Obstbäume, und von letzteren wieder die Kirschbäume. Im Juli verpuppen sich die Raupen im Boden.

Die Bekämpfung dieser gefährlichen Schädlinge sollte jetzt nicht unterlassen werden, wenn man sich die bedeutend schwierigere und ungewisse Raupenbekämpfung im Frühjahr ersparen will. Man legt Leimgürtel um die Stämme, auf welchen das Weibchen beim Aufkriechen kleben bleiben und zu Grunde geht. Zu diesem Zweck bindet man um den vorher geglätteten Stamm in Brusthöhe, auf jeden Fall unter der Krone, einen 12—15 cm breiten Streifen von Pergamentpapier an beiden Bändern mit Draht oder starkem Bindfaden fest. Dieser Streifen wird dann in einer Breite von etwa 8 cm mit Hilfe eines breiten, kurzhaarigen Pinsels 1—2 mm dick mit Raupenleim bestrichen. Auch Stützpfähle müssen mit dem Leimgürtel versehen werden. Der untere Rand des Gürtels wird zweckmäßig mit Lehm verklebt, damit die Insekten nicht unter dem Streifen durchkriechen können. Bei starkem Auftreten bleiben die Frostspannerweibchen oft in solcher Menge kleben, daß sie den nachfolgenden als Brücke dienen. In diesem Falle muß der Leimgürtel erneuert werden, desgleichen, wenn der Leim an der Luft hart geworden ist, was gewöhnlich bei Verwendung minderwertigen Materials der Fall ist. Von einem guten Raupenleim verlangt man, daß er hohe Klebkraft besitzt, hinreichend flüssig ist, damit man ihn leicht und sparsam auftragen kann, daß er trotzdem aber nicht tropft. Ferner darf er unter dem Einfluß von Witterungsunbilden mehrere Monate lang nicht vertrocknen und auch keinen abschreckenden Geruch besitzen, damit die Weibchen die Eier nicht unter dem Leimgürtel ablegen. Man achte daher darauf, daß nur ein einwandfreier Leim genommen wird, wie z. B. Marke „Azot", der den gewünschten Anforderungen entspricht. Für 6 mittelstarke Bäume werden etwa 100 g Leim benötigt.

Markt- und Börsenberichte

Geldmarkt.

Kurse an der Posener Börse vom 26. Oktober 1936

Bank Polski-Akt. (100 zł) zł 110.00
4% Konvertierungspfandbr. der Pos. Landsch. 41.50—41.00%
4½% Zlotypfandbr. der Pos. Landsch. Ser. L. 48.00%
4½% umgest. Gold-Zloty-Pfandbriefe der Posener Landschaft (früher
4½% amortisierbare Golddollarpfandbriefe 1 Dollar zu zł 8.9141 .. 45.50%
4% Dollarprämienanl. Ser. III (Stck. zu 5 $) 49.00
5% staatl. Konv.-Anleihe 52.50 — 53.00%

Kurse an der Warschauer Börse vom 26. Oktober 1936

5% staatl. Konv.-Anleihe	—.— %	100 holl. Guld. = ...	zł 286.80
100 deutsche Mark	zł 212.36	100 tschech. Kronen ...	zł 18.80
100 franz. Frank.	zł 24.74	1 Dollar = ...	zł 5.31⅛
100 österr. Schilling	zł —.—	1 Pfd. Sterling = ...	zł 25.99
100 schw. Franken =	zł 122.25		

Geschäftliche Mitteilungen der Landw. Zentralgenossenschaft

Futtermittel. Für Handelsfuttermittel, speziell für Getreidekleie, sind die Forderungen der Mühlen infolge der zurückgehenden Getreidepreise nachgebend. Die Anlieferungen von Getreide haben an Umfang zugenommen, und dementsprechend ist der Anfall von Kleie größer geworden.

Die bei sinkenden Preisen natürliche verringerte Kauflust ist auch nicht ohne Einfluß auf die Oelkuchenpreise geblieben, doch geben die Forderungen der Mühlen nur weichend nach.

Düngemittel. Zu den inzwischen in den Besitz unserer Interessenten gelangten Rundschreiben über Kali und Kainit möchten wir nochmals aufmerksam machen, daß der Monat November nicht nur im allgemeinen wegen des niedrigsten Preises der günstigste Bezugsmonat ist, sondern daß auf das Borkali bei Barzahlung auch noch eine Sonderbonifikation bei Novemberbezug in Höhe von 5 Prozent gewährt wird.

Kohlen. Betreffs des Kohlenbezuges hoffen wir, daß wenigstens in dem ersten Drittel des Monats November eine Besserung in der Belieferung eintreten wird insofern, als alle Gruben wieder die neuen Lizenzen ausnutzen können; doch möchten wir darauf aufmerksam machen, daß diese vorübergehende Erscheinung nicht als dauernde Besserung in der Belieferungsmöglichkeit aufzufassen ist.

Marktbericht der Molkerei-Zentrale.

Seit unserem letzten Marktbericht ist die Lage auf dem Buttermarkt im Inlande unverändert geblieben. Die großen Mengen nicht exportfähiger Butter drücken stark auf den Export und erschweren den Absatz außerordentlich. Es wird daher im Inlande kaum etwas gehandelt.

Der Export dagegen ist nach wie vor recht gut, so daß man hier sogar wohl mit einem Anziehen der Preise rechnen kann.

Es ist aber anzunehmen, daß infolge der neuen Ausfuhrverordnungen, die am 1. November in Kraft treten, noch mehr Butter nicht zum Export zugelassen wird und die Inlandspreise vielleicht noch mehr gedrückt werden.

Es wurden in der Zeit vom 20. bis 26. d. Mts. ungefähr folgende Preise gezahlt: Posen Kleinverkauf 3 zl, Engros 2,50 bis 2,60 zl pro kg.

Die übrigen inländischen Märkte waren ohne Umsatz. Der Export brachte ca. 2,70 zl pro kg ab Molkerei.

Posen, den 27. Oktober 1936.

Schlacht- und Viehhof Poznań vom 27. Oktober 1936.

Auftrieb: 360 Rinder, 1400 Schweine, 445 Kälber, 60 Schafe; zusammen 2265 Stück.

Rinder: Ochsen: Vollfleischige, ausgemästete, nicht angespannt 70—72, jüngere Mastochsen bis zu drei Jahren 58—62, ältere 52—56, mäßig genährte 42—48. Bullen: Vollfleischige, ausgemästete 60—64, Mastbullen 52—56, gut genährte, ältere 46—50, mäßig genährte 42—44. Kühe: Vollfleischige, ausgemästete 62—68, Mastkühe 52—58, gut genährte 42—48, mäßig genährte 18—20. Färsen: Vollfleischige, ausgemästete 70—72, Mastfärsen 58—62, gut genährte 52—56, mäßig genährte 42—48. Jungvieh: Gut genährtes 44—50, mäßig genährtes 40—42. Kälber: Beste, ausgemästete Kälber 80—86, Mastkälber 70—76, gut genährte 62—68, mäßig genährte 50—60.

Schafe: Vollfleischige, ausgemästete Lämmer und jüngere Hammel 60—70, gemästete ältere Hammel und Mutterschafe 50 bis 56.

Schweine: Vollfleischige von 120 bis 150 Kg. Lebendgewicht 96—100, vollfleischige von 100 bis 120 Kg. Lebendgewicht 90—94, vollfleischige von 80 bis 100 Kg. Lebendgewicht 86—88, fleischige Schweine von mehr als 80 Kg. Lebendgewicht 80—84, Sauen und späte Kastrate 78—88.

Marktverlauf ruhig.

Amtliche Notierungen der Posener Getreidebörse vom 27. Oktober 1936.

Für 100 kg in zł fr. Station Poznań.

Richtpreise:

Roggen	17.75—18.00	Weizenkleie, mitt.	12.50—13.25
Weizen	25.75—26.00	Gerstenkleie	13.50—14.75
Braugerste	25.00—26.00	Winterraps	42.00—43.00
Mahlgerste		Leinsamen	41.00—44.00
630—640 g/l	20.75—21.00	Senf	31.00—34.00
Mahlgerste		Viktoriaerbsen	22.00—25.00
667—676 g/l	21.25—21.50	Folgererbsen	24.00—26.00
Mahlgerste		Blaulupinen	—.—
700—715 g/l	22.25—23.00	Gelblupinen	—.—
Hafer, neu	17.00—17.50	Blauer Mohn	63.00—67.00
Roggenmehl 30%	28.00—28.25	Inkarnatklee	—.—
1. Gatt. 50%	27,50—27.75	Weißklee	100—125
1. Gatt. 65%	26.00—26.50	Speisekartoffeln	3.10—3.30
2. Gatt. 50—65%	18.00—18.50	Fabrikkartoffeln	
Weizenmehl		pro kg%	0.17½
1. Gatt. 20%	42.00—43.00	Leinkuchen	22.00—22.25
I A Gatt. 45%	41.00—41.50	Rapskuchen	17.25—17.50
I B Gatt. 55%	39.50—40.00	Weizenstroh, lose	2.00—2.25
I C Gatt. 60%	39.00—39.50	Weizenstroh, gepr.	2.50—2.75
I D Gatt. 65%	38.00—38.50	Rogenstroh, lose	2.10—2.35
II A Gatt. 20—55%	37.00—37.50	Roggenstroh, gepr.	2.85—3.10
II B Gatt. 20—65%	36.25—36.75	Haferstroh, lose	2.35—2.60
II D Gatt. 45—65%	32.75—33.75	Haferstroh, gepr.	2.85—3.10
II F Gatt. 55—65%	28.75—29.75	Gerstenstroh, lose	2.00—2.25
II G Gatt. 60—65%	—	Gerstenstroh, gepr.	2.50—2.75
III A Gatt. 65—70%	21.50—22.50	Heu, lose	4.25—4.75
III B Gatt. 70—75%	18.00—19.00	Heu, gepreßt	4.90—5.40
Roggenkleie	12.25—12.75	Netzeheu, lose	5.15—5.65
Weizenkleie, grob	13.50—14.00	Netzeheu, gepreßt	6.15—6.65

Stimmung ruhig.

Gesamtumsatz: 2325,9 t, davon Roggen 751, Weizen 165, Gerste 421, Hafer 30 t.

Gelbe Kartoffeln über Notiz.

Futterwert-Tabelle.

(Großhandelspreise abgerundet, ohne Gewähr.)

Futtermittel	Preis per 100 kg	Gehalt an		Preis in Zloty für 1 kg		
		Gesamt-Stärkewert	Verd. Eiweiß	Gesamt-Stärkewert	Verd. Eiweiß	Verd. Eiweiß nach Abzug des Stärkewertes **)
	zł	%	%			
Kartoffeln	3,00	20,—	0,9	0,15	—,—	—,—
Roggenkleie	13,50	46,9	10,8	0,29	1,25	0,74
Weizenkleie	14,—	48,1	11,1	0,29	1,26	0,75
Gerstenkleie	17,—	47,3	6,7	0,36	2,54	1,62
Reisfuttermehl	—,—	68,4	6,—	—,—	—,—	—,—
Mais	—,—	81,5	6,6	—,—	—,—	—,—
Hafer, mittel	16,—	59,7	7,2	0,27	2,22	1,12
Gerste, mittel	22,—	72,—	6,1	0,31	3,61	1,98
Roggen, mittel	17,50	71,3	8,7	0,25	2,01	0,92
Lupinen, blau	12,—	71,—	23,3	0,17	0,51	0,20
Lupinen, gelb	14,—	67,3	30,6	0,21	0,46	0,27
Ackerbohnen	18,—	66,6	19,3	0,27	0,93	0,56
Erbsen (Futter)	17,—	68,6	16,9	0,25	1,01	0,54
Serradella	15,—	48,9	13,8	0,31	1,09	0,70
Leinkuchen*) 38/42%	22,50	71,8	27,2	0,31	0,83	0,57
Rapskuchen*) 36/40%	18.—	61,1	23,—	0,29	0,78	0,52
Sonnenblumenkuchen*) 42—44%	25,—	68,5	30,5	0,36	0,82	0,62
Erdnußkuchen*) 55%	—,—	77,5	45,2	—,—	—,—	—,—
Baumwollsaatmehl geschälte Samen 50%	—,—	71,2	38,—	—,—	—,—	—,—
Kokoskuchenschrot	20,—	76,0	16,0	0,26	1,25	0,68
Palmkernschrotmehl 18/21%	18,50	66,—	13,—	0,28	1,42	0,80
Sojabohnenkuchen 50% gemahl., nicht extrah.	—,—	78,3	40,7	—,—	—,—	—,—
Fischmehl	38,—	64,—	55,—	0,59	0,69	0,66
Sesamkuchen	,—	71,—	34,2	—,—	—,—	—,—
Mischfutter:						
Sojaschrot, Sonnenbl.-, Kokoskuch.-, Leinkuch.-, Rapskuchenmehl, Palmkernschrot	24,—	68,—	28,—	0,35	0,86	0,63

*) für dieselben Kuchen feingemahlen erhöht sich der Preis entsprechend.

**) Der Stärkewert (ohne Stärkewert des Eiweißes) ist so hoch bewertet wie der in Polen billigste Stärkewert in der Kartoffel und vom Futtermittelpreise in Abzug gebracht.

Landwirtschaftliche Zentralgenossenschaft.

Poznań, den 27. Oktober 1936. Spółdz. z ogr. odp.

Posener Wochenmarktbericht vom 27. Oktober 1936.

Auf dem Posener Wochenmarkt zahlte man je nach Qualität für ein Pfund Tischbutter 1,40—1,50, Landbutter 1,20—1,30, Weißkäse 25—30, ein Viertelliter Sahne 25—30, Milch 18, Eier 1,40—1,50, Kalkeier 1,20; Blumenkohl 10—30, grüne Bohnen 40, Salat 5—10—20, Spinat 10, Radieschen 10, Kohlrabi 5—10, Mohrrüben 5, Suppengrün, Schnittlauch, Dill 5, Weißkohl 5—20, Wirsingkohl 5—20, Rotkohl 5—20, Grünkohl 10, Rosenkohl 30, saure Gurken 5—15, Sauerkraut 15, Kartoffeln 3, Salatkartoffeln 10, Wruken 10, Petersilie 5, Sellerie 5—20, rote Rüben 5, Zwiebeln 5—8, Knoblauch 10, Erbsen 25—35, Bohnen 20—40, Kürbis 5, Tomaten 15—40, Zitronen 15—25, Apfelsinen 35—40, Bananen 20—35, Aepfel 25—45, Birnen 25—50, Pflaumen 50, Pflaumenmus 70, Hühner 1,50—2, junge Hühner 1,50—2 das Paar, Enten 2—2,50, Gänse 4—4,50, Perlhühner 1,25—1,50, Tauben das Paar 80—90, Kaninchen 1—2,50, Fasanen 2,00, Hasen 2,50—3, Rebhühner das Paar 1,20—1,50. Schweinefleisch 70—90, Rindfleisch 70—1,00, Kalbfleisch 60—1,60, Hammelfleisch 70—1,00, Gehacktes 80, roher Speck 80, Räucherspeck 1,00, Schmalz 1,00, Kalbsleber 1,40, Schweineleber 80, Rinderleber 60, Hammelleber 60. Schleie 1,00, Bleie 80, Karauschen 80, Hechte 80—1,00, Wels 80—1,60, Salzheringe 10—15, Räucherheringe 15—25, Matjesheringe 30 Gr.

Hopfenbericht.

Trotz geringerem Interesse sind die Preise unverändert. Die steigende Tendenz bei uns wurde durch die schlechte Hopfenernte in Amerika, durch Zunahme des Bierkonsums in der Welt um über 9% im Vergleich zum vorigen Jahre und infolge Berücksichtigung unseres Hopfens in Kompensationsverträgen bedingt. Die den Hopfenbauern gezahlten Preise betrugen:

Dubno: erstklassige Sorten (hochprima) 130—150, gute (prima) 100—130, mittlere 65—95 und geringe 45—65 zł je 50 kg (1 Ztr.).

Bericht über den am 13. Oktober 1936 in Posen stattgefundenen 27. Wollmarkt.

Für den Markt waren 124 Partien im Gesamtgewicht von 37 237 kg gemeldet, wovon 113 Partien im Gesamtgewicht von 30 504 kg verkauft wurden; nicht verkauft wurden 11 Partien Wolle mit hohem Limit im Gewicht von 6733 kg.

Aus der Wojewodschaft Posen stammten 56 Partien im Gewichte von 19 227 kg, wovon 51 Partien im Gewicht von 15 760 kg verkauft wurden, so daß 5 Partien im Gewicht von 3467 kg zurückblieben.

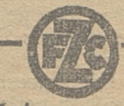
Die Preise für Schmutzwolle betrugen:

Rend. %	33—34	35—36	37—38	39—40	41—42	43—44	45—50	51—60
AA/A	3,20	3,40	3,50	—	—	—	—	—
A	3,15	3,35	3,60	3,85	4,25	—	4,55	—
B	3,10	3,20	3,30	—	—	—	—	—
C	2,90	3,00	3,10	3,20	3,30	3,40	3,60	3,75
D	—	—	2,90	3,05	3,20	3,30		3,90

Schwarze Wollen bei starker Nachfrage von 2,90—3,85 zł, abhängig von Feuchtigkeit und Belastung.

Die Tendenz war zu Beginn des Marktes abwartend, gegen Ende fest. Der nächste Wollmarkt findet am 17. November 1936 statt.

Inhaltsverzeichnis:





Nachruf!

Am Sonnabend, dem 24. Oktober, entriß uns plötzlich der Tod unser angjähriges Vorstandsmitglied, den Landwirt

Rudolf Neumann I

aus Chmielinko.

Seine unermüdliche und aufopfernde Arbeit, sowie sein grader, aufrichtiger Charakter sichern ihm ein stetes Angedenken. (929

J. A. des Vorstandes der Spar- und Darlehnskasse Chmielinko.
K. Helmchen.





Fahrräder in jeder gewünschten Ausführung **Mix. Poznań,** Cantaka 6a Tel. 2396

Prima Kohlen, Koks, Briketts und Brennholz

Gebrüder Hust,

Gniezno, Witkowska 12. Tel. 79.

Kaufe naturbraune und naturgraue **Schafwolle**

zu höchsten Preisen. Angebote an **Handweberei-Haus Stoehr, Puszczykowo, pow. Poznań.**

Kartoffelquetschen

auf Holzrahmen und Holzkasten, sehr stabil gebaut, empfiehlt billigst **Rudolf Groß,** Izbiczno — Dobrzyca Wlkp. Prospekt kostenlos.

Einladung

zur Herbst-General-Versammlung des Bankvereins Sępólno, Bank Spółdzielczy z ogr. odp. Sępólno, auf Donnerstag, den 12. November 1936, nachm. 3 Uhr im Vereinslokal Bonin.

Tagesordnung:

1. Revisionsbericht.
2. Bericht des Vorstandes über den bisherigen Geschäftsgang
3. Wahl von 2 Aufsichtsratsmitgliedern.
4. Wahl einer Kommission zur Einschätzung der Kreditfähigkeit von Vorstand und Aufsichtsrat.
5. Geschäftliches.

Der Aufsichtsrat.
Kurt Müller, Vorsitzender.

Wertvolles Schrifttum

Margarete Boie
Eleonora Christine u. Corfiz Ulfeldt
Der Lebensroman einer Königstochter
Ganzleinen RM 5.50
Eleonora Christine war die schönste Tochter König Christians IV. von Dänemark, ihr Gatte, der geniale Staatsmann u. Reichskanzler Corfiz Ulfeldt. Der Roman gibt zugleich mit dem Leben des bedeutenden Paares einen großgefaßten Bildausschnitt des 17. Jahrhunderts.

Karl Friedrich Kurz
Herrn Erlings Magd
Ganzleinen RM 5.60
Ein neuer Roman des Raabe-Preisträgers von 1934. Um die Schicksale der Leute v. Kongshaugen schlingt sich die Schilderung des kleinen u. großen Lebens im Städtchen und in der Welt, in der Kriegs- und Konjunkturzeiten Aufregung und Verwirrung stiften.

Werner Beumelburg
Kaiser und Herzog
Kampf zweier Geschlechter um Deutschland. Ganzleinen RM 8.50
In dem mächtigen Werk aus dem Jahrhundert der Hohenstaufen und Welfen erklingt der unsterbliche Gedanke vom Reich in einem brausenden Akkord. Dies Jahrhundert d. gewaltigsten Spannungen wächst hier zu unheimlicher Lebendigkeit herauf.

Gisbert Kühne-Helmessen
Kaiserjäger — ausharren!
Kart. RM 4.–, Ganzleinen RM 4.80
Der Roman behandelt den Heldengang des 2. Regiments der Tiroler Kaiserjäger in den Septembertagen 1914. Dieses Kämpfen und Sterben der deutschen Oesterreicher um die große Heimat stellt ein Gegenstück dar zum Heldengang der Jugend vor Langemarck.

Verlag Gerhard Stalling, Oldenburg i. O. | Berlin



Junger, evgl., unverheirat., landw. **Beamter** sucht von sofort oder 1. Januar bei bescheidenen Ansprüchen Stellung als alleiniger Beamter, Vorwerksbeamter oder dergl. 7 Jahre im Fach, Deutsch u. Poln. in Wort und Schrift. Zuschriften erb. unt. Nr. **926** a. d. Geschäftsstelle dieses Blattes.

Ogłoszenia.

Sąd Okręgowy w Płocku ogłasza, że do rejestru spółdzielni tegoż Sądu wniesiony został dnia 30 maja 1936 r. pod nr. RS. 70 firmy „Ziemiańska Kasa Pożyczkowo-Oszczędnościowa w Wiciejewie, Spółdzielnia z nieograniczoną odpowiedzialnością", wpis 7-my treści następującej:

Zarząd stanowią: Adolf Roller, Herman Vogel i Jan Fryderyk Waldbauer. — W razie wcześniejszego opuszczenia stanowiska przez członka Zarządu Rada Nadzorcza może wyznaczyć na jego miejsce zastępcę na pozostały okres trwania mandatu jego poprzednika. [925

Sąd Okręgowy w Ostrowie.

W rejestrze spółdzielni numer 20 przy firmie: Landwirtschaftliche Bezugs- und Absatzgenossenschaft, spółdz. z ogr. odp. w Borku, wpisano w dniu 5 października 1936 r., że przedmiotem spółdzielni jest: prowadzenie interesu towarowego i zakładów przemysłowych dla popierania gospodarstwa członków przez wspólny zakup i sprzedaż towarów w stanie pierwotnym lub przez przeróbkę towarów. Przeprowadzenie tranzakcyj z niećzłonkami jest dozwolone oraz, że uchwałą z 29. listopada 1935 roku zmieniono §§ 2, 36 i 45 statutu i że pismem, przeznaczonem do ogłoszeń jest Landwirtschaftliches Zentralwochenblatt für Polen. Wykreślono natomiast poprzedni wpis, odnoszący się do przedmiotu przedsiębiorstwa i czasopisma do ogłoszeń, a ponadto członka zarządu Werneke. [924

Sąd Okręgowy w Poznaniu
jako rejestrowy.

Dnia 4 września 1936 wpisano w rejestrze spółdzielni R. S. nr. 33 (Zbąszyń) przy spółdzielni Konsum, spółdzielnia z ograniczoną odpowiedzialnością w Lewiczynek, że członek zarządu Berthold Lehmann ustąpił. Na jego miejsce wybrano Wilhelma Fischbacha w Lewiczynku. [923

Landwirtssohn, mit Abiturium und 1jähriger Praxis, **sucht Stellung** als

Eleve

zum baldigen Antritt. Offert. unter **918** an die Geschäftsstelle d. Bl.

Ein Mitglied von uns hat ca. 30 Meter

Birken-Nutzholz

abzugeben. Evtl. Anfragen sind zu richten an **Forstausschuß bei der Welage,** Poznań, Piekary 16/17, Tel. 1460/5665.

Landw., 28 J. alt, ev., groß, gute Erscheinung, 20 000 zł Barverm., solide u. strebsam, aus angeseh. christl. Familie, von gut. Ruf u. Charakter, dem es an passender Damenbekanntschaft fehlt, wünscht auf diesem heute nicht mehr ungewöhnl. Wege wirtsch. junge Dame von verträglichem, fröhl. Wesen u. makell. Vergangenheit, der es an glückl. Ehe gelegen ist,

zwecks Heirat

kennenzulernen. Junge Damen, welche eine größ. Landw. übernehm. (auch mit Nebenbetrieb angenehm) oder über ein größ. Barvermög. verfügen, werden um ausführl. Zuschriften gebeten mögl. mit Bild unter „Eheglück 1276" an Ann.-Exp. Kosmos, Poznań, Al. M. Piłsudskiego 25. Für strengste Diskret. und Rücksendung des Bildes biete ich mein Ehrenwort.



Wer **Wagenfett** braucht, schreibt an

Ferd. Ziegler & Co.
BYDGOSZCZ

Verlag: Verband deutscher Genossenschaften in Polen T. z. Poznań, Aleja Marsz. Piłsudskiego 12.
Verantwortlich für Schriftleitung, Verlag und Anzeigen: Ing. agr. Karl Karzel in Poznań, Aleja Marsz. Piłsudskiego 32, I.
Druck: Concordia Sp. Akc., Poznań.